



うなぎの肝串	うなぎ白焼き
[ブランド]興順ほか[産地]中国[加工地]中国[重量]1本/30g	[ブランド]YS(ジャポニカ種)[産地]中国[加工地]中国[重量]140g
価格 ¥100- (税込)	価格 ¥2000- (税込)

極上本マグロのこの上ない旨みを存分に味わえます



サーモンのオレンジが食卓を華やかに彩ります。



※写真はすべてイメージです。実際商品とは若干色目、カット具合等多少異なりますのでご承知おきください。
 ※化粧包装、熨斗の貼付に付きましては別途料金(¥330)を頂戴いたします。※表示価格は消費税込みで表示しております。
 *発送承ります。

前売りではうなぎ重、釜揚げシラス丼なども販売しております。

無投薬国産うなぎ蒲焼き **¥2900**

[ブランド]山田水産[産地]国産[加工地]国内[重量]140g[保存方法]冷凍 (税込)

温暖な気候と美しい水を利用し徹底した衛生管理の施された生けすで育った活鰻。さらに無投薬の養殖に挑戦し安心・安全な鰻を育てることに成功。併設された加工場でじっくり丁寧に仕上げられた最高品質のうなぎの蒲焼きです。

特大サイズうなぎ蒲焼き 中国産 **¥2900**

[ブランド]カントク[産地]中国産[加工地]中国[重量]500g[保存方法]冷凍 (税込)

優れた衛生管理の施された福建省の養鰻場で育った活鰻。品種はにほんうなぎ(ジャポニカ種)で国産と同じ品種になります。皮も柔らかく脂ものっています。当店の人気商品です。500gとメガサイズで4人前の量となります。

うなぎ蒲焼き 大サイズ 中国産 **¥1.200**

[ブランド]HaoChiMan他[産地]中国[加工地]中国[重量]1尾約350g[保存方法]冷凍

1尾約350gと大サイズ。品種はロストラータ種です。皮も柔らかく脂ものっていて食べ応えもあります。3~4人前。凍ったまま適当にカットしてお皿に乗せラップをかけて700Wで約2分温めてください。簡単でおいしい♡

土用の丑の日 7/19・7/31

うなぎ祭り 期間 ~8月9日(土)まで

11時~6時まで

(休業日:日・祝日)

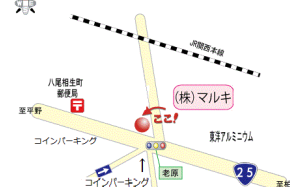
土曜11~15時

ご予約承り中。
 地方発送も承ります。

掲載商品は長焼き1本ものです

※写真(調理例)はすべてイメージです

駐車スペース1台分有り。近くにコインパーキング有り。



極上本まぐろ 中トロ ブロック **¥1990/300g**

(税込)

[ブランド]マルセイ水産他[産地]マルタ他[加工地]静岡(冷凍)

人気の地中海産 養殖本マグロ中トロを驚きのお値段で大奉仕。脂の乗りも素晴らしく脂と赤身の旨みが混ざり合った贅沢な味わいです。脂が多いため色が変わりやすく、解凍後はお早目にお召し上がり下さい。保存期間は家庭用冷凍庫-15℃で約5日。

お刺身用 サーモン ブロック **¥1990/400g**

(税込)

[ブランド]うおいち[産地]ノルウェー[加工地]ノルウェー(冷凍)

子供にも大人気の生食用サーモン。刺身、寿司、海鮮丼、カルパッチョ、フライや焼き物など色々なお料理にご利用いただけます。



釜揚げシラス丼 ¥500-



うなぎ重 ¥500-