



7月20日金は、
「土用丑の日」

承り期間 6月1日金ー7月13日金

ご予約承り

うなぎ

ご予約が
お得!

い たこつぼ

愛知県産のうなぎを、煮立てた広島の地酒にくらせ、備長炭で焼き上げました。

愛知県産うなぎ蒲焼き↑

- ① 特特大(1尾)
……【50尾限り】 **ご予約特別価格 3,888円**
- ② 特大(1尾)
……【100尾限り】 **ご予約特別価格 3,672円**
- ③ 大(1尾)
……【50尾限り】 **ご予約特別価格 3,456円**



④ 愛知県産うなぎ弁当 特上↑
……………1折 **3,024円**



ろ アバンセ

愛知県産三河うなぎを使い、蒸しを入れて蒲焼きにしました。

← 愛知県産うなぎ蒲焼き
……………1尾 **ご予約特別価格 2,800円**



は アバンセ

愛知県産うなぎと広島県産米を使用したお弁当です。

うなぎ蒲焼き折重➡
……………1折 **ご予約特別価格 2,268円**
※容器が変更になる場合がございます。

料亭の「うなぎ弁当」ご予約承り

広島三越おすすめ、料亭のうなぎ弁当。
和の名店ならではの、こだわりの味をお楽しみいただけます。

に 日本料理 若竹邑

若竹邑自慢の総業を彩りよく盛り付けた二段弁当です。

うなぎ二段弁当
……………国産うなぎ使用、2段 **2,916円**
※容器が変更になる場合がございます。



は 日本料理 若竹邑

やわらかに蒸して自家製タレで焼き上げたうなぎとだし巻き玉子を詰め合せました。

若竹邑のうなぎ重
……………国産うなぎ使用、1折 **3,780円**
※容器が変更になる場合がございます。

へ 日本料理 高山

生からさばいたうなぎに蒸しを入れ、自慢のタレでふっくら焼き上げました。

うなぎ弁当…鹿児島県産うなぎ使用、
……………1折 **ご予約特別価格 2,916円**



と 日本料理 三嶋

特製たれで香ばしく焼いたうなぎを県産こしひかり(特別栽培米)にのせました。

うなぎ重……………愛知県産うなぎ使用、
1折 **ご予約特別価格 3,240円**

ち ての字



創業文政十年。創業以来190年、徳川家にも愛された江戸の味を伝えるうなぎの専門店。主要産地から良質な活鰻を厳選しています。

- ⑤ うなぎ蒲焼 期間限定販売
……国産うなぎ使用、約90g **2,376円**
- ⑥ うなぎ弁当 上 期間限定販売
……国産うなぎ使用、1折 **3,240円**

〈ての字〉実演販売会
■ 7月17日(火)ー20日(金)
■ 地階「和の食卓」
プロモーションスペース

い〜ちのご予約・お問い合わせは、お電話で承ります。

三越オペレーションセンター **0120-3254-40**
受付時間 / 午前10時30分〜午後6時

■ お渡し日時 / 7月19日(木)・20日(金) 各日、午前11時〜午後1時・午後3時〜午後5時
■ お渡し場所 / 地階 特設カウンター

営業時間 / 午前10時30分〜午後7時30分



MITSUKOSHI
広島 〒730-8545 広島市中区胡町5-1
TEL:082-242-3111(大代表)
http://www.mitsukoshi.co.jp/

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。