

土用の丑の日



今年は七月十九日(土)

2F 黄金おこわたごさく

ご予約は
お電話・
店頭にて

鰻と人気おこわのミニいなり

もちもち食感のおこわに、脂の乗ったうなぎとタレが染み込み、
旨みのバランスを生み出す逸品。

¥ 1,080 (税込)

TEL.055-225-0680

2F 黄金おこわたごさく



ご予約は
お電話・
店頭にて

うなぎおこわ

もちもち食感のおこわに、脂の乗ったうなぎとタレが染み込み、
旨みのバランスを生み出す逸品。

¥1,100 (税込)

TEL.055-225-0680

2F 京樽



ご予約は
お電話・
店頭にて

うなぎちらし

ご予約受付は
7/18 まで

夏のスタミナ食材でもあるうなぎをふんだんに使った京樽らしい
ちらし鰯です。

¥ 1,120 (税込)

TEL.055-224-2678

2F グルメマルシェ



ご予約は
お電話・
店頭にて

グルメマルシェのうな重

小骨も少なく身もふっくら、鰻特有の泥臭さもなく、大人気商品です。

1/2尾
¥2,000 (税込)

3/4尾
¥2,900 (税込)

TEL.055-223-2665



5F とんかつ新宿さぼてん

ご予約は
お電話・
店頭にて

鰻巻きかつ御膳

店内手仕込みで巻き上げた、数量限定の商品です。※5F レストラン限定商品となります。

¥1,903 (税込)

TEL.055-225-5164

1F 成城石井

ご予約は
店頭にて



九州産鰻のうな重
¥2,150 (税込)

ご予約限定価格 **¥2,000 (税込)**

ご予約受付

お渡し日の3日前 正午まで

お渡し期間

7/17(木)~19(土)まで

TEL.055-221-3631



2F 桔梗屋 東治郎

ご予約は
お電話・
店頭にて

土用餅

古くから夏の土用の日に食べられた歳時菓。
食べ応えのある餅に仕上げました。

4個入 **¥800** (税込) 8個入 **¥1,200** (税込)

TEL.055-223-2661