

# 7月30日(日)は 土用の丑の日 高松三越 うなぎ ご予約承りの会

ご予約について

■ご予約期間:7月23日(日)まで ■お渡し日:7月29日(土)・30日(日)  
 【ご予約のお申込み・お問合せ・お渡し場所】  
 高松三越 新館地階 サービスカウンター 電話:087-825-0750 直通

## 1 鹿児島県産「特大うなぎ」

鹿児島県 霧島山系の清らかな地下水で育てた国産うなぎ。炭火焼で芯からじっくり焼き上げた一品です。人気の特大サイズをご用意しました。



うなぎ蒲焼 …… (1尾:250g タレ、山椒付) 【ご予約特別価格】 **3,801円**

## 2 香川県さぬき市産「源内うなぎ」

綾川や鴨部川より稚魚(シラス)を獲り、成鰻まで所有の池で育て上げた生粋の香川県産うなぎです。露地養殖にて育てられたうなぎは身質もよくしまり、脂が乗りとても美味です。



うなぎ蒲焼 …… (1尾:150g タレ、山椒付) 【ご予約特別価格】 **2,901円**

## 3 静岡県浜名湖産「和久田のうなぎ」



明治40年創業以来、浜名湖のうなぎ一筋100余年。浜名湖の恵みをたっぷり受けた良質うなぎです。

うなぎ蒲焼(無頭)【1尾:120g タレ、山椒付】… 【ご予約特別価格】 **3,501円**

## 4 たん熊北店「うなぎ蒲焼料亭の味」



富士愛鷹山系の地下水で活めした鰻を使用し、老舗のタレを用いてうなぎの持つ旨さを料亭の味に仕上げた一品です。

うなぎ蒲焼(うなぎは国産)【タレ、山椒付】… (1袋:80g) **2,052円**

## 5 しら河「ひつまぶしセット」

30セット限り



ほどよく脂の乗った国産うなぎをたれで強めに香ばしく焼きました。しら河のひつまぶしは本場の名古屋流。  
 1 膳目はそのままで、  
 2 膳目は薬味をのせて、  
 3 膳目はお茶漬け用お出しでお召し上がりください。

ひつまぶしセット(うなぎは国産)【ひつまぶし用蒲焼60g×2、たれ10ml×3、お茶漬け用お出し200g、刻み海苔、乾燥ねぎ、山葵、山椒×各1】  
 …… (2食入) **3,041円**

## 6



うなぎ重、う巻き、蒲焼、白焼きが入った贅沢なセットです。  
 30セット限り

〈山家鮮魚〉うなぎづくしセット【うなぎ重、う巻き、蒲焼(うなぎは鹿児島県産)、白焼き(うなぎは静岡県産)】  
 …… (1セット) 【ご予約特別価格】 **4,651円**

## 7



ふっくらと柔らかく脂の乗ったうなぎ、う巻き、うなぎ肝焼が入った食べ応えのあるうなぎ重です。

〈山家鮮魚〉特上うなぎ重(うなぎは鹿児島県産)  
 …… (1折) 【ご予約特別価格】 **3,240円**

※写真は調理・盛り付けの一例です。食器等は商品に含まれません。  
 ※天候や生育状況等により産地の変更や入荷のない場合がございます。  
 ※数に限りがある場合がございますので売り切れの節はご容赦ください。  
 ※価格はすべて税込です。



**MITSUKOSHI**  
 高松 〒760-8639 高松市内町7-1  
 電話087-851-5151 大代表  
<https://www.mitsukoshi.co.jp/takamatsu>