



土用の 丑の日



暑い夏には鰻。
夏を美味しく乗り切る、
芝寿司こだわりの
限定うなぎ。

※画像はイメージです。

商品番号617



内容

鰻蒲焼/刻み鰻入り炊き込み御飯/
奈良漬け/生姜の甘酢漬け

折サイズ

20.5×11cm

特製タレ、粉山椒付き

◆ 鹿児島県産鰻使用 ◆
鹿児島県の豊かな自然と、良質な地下水で育てられた無投薬繁殖うなぎを使用。今年、うなぎ一尾平均二二〇グラムから二三〇グラムの大サイズを二分の一尾使用し、食べ応えにもこだわりました。

炭火香る
特上
うなぎ

7月19日(土)限定

本体価格 2,750円
(税込価格2,970.00円)



◆ 焼きのこだわり ◆
炭火を使ってじっくり焼き、余分な水分と脂分を飛ばすことでうなぎの旨みを凝縮。四度のタレ付けと焼きを繰り返して、ふっくら香ばしく仕上げました。



◆ こだわりのご飯 ◆
石川県の契約農家さんの特別栽培米を使用。出汁で炊いたご飯に、うなぎの骨とじっくり煮詰めた特製タレとふっくら蒸した刻みうなぎを混ぜ込みました。最後までうなぎを楽しめます。

※予定数量に達次第、ご予約の受付を終了させていただきます。



夏に嬉しいお弁当。
鰻と牛が一度に楽しめる、

ご予約承り中

※画像はイメージです。

商品番号612



内容

国産うな重(鹿児島県産)/牛めし
蓮根きんぴら/奈良漬け/生姜の甘酢漬け

折サイズ

23.5×12cm

粉山椒付き

販売期間:7月2日(水)~8月31日(日)

国産うな重と牛めし

本体価格1,450円

(税込価格1,566.00円)

◆牛めし◆

きめ細やかな肉質で上品な脂
が特徴の能登牛と、国産牛・玉
ねぎ・しらたきを大野醤油を使
って煮込みました。

◆鹿児島県産鰻◆

鹿児島県の豊かな自然と、良質
な地下水で育てられた無投薬
養殖うなぎを使用。炭火でじっ
くりと焼き、ふっくら香ばしく
仕上げました。



ご予約は予約専用ダイヤルをご利用ください。

(本社)076-240-4569

本社・工場/〒920-0378金沢市いなほ2-4

www.online-shibazushi.com

※予定数量に達し次第、ご予約の受付を終了させていただきます。

QRコードからも
ご予約頂けます。

