

夏の元気!

7/28(水)は
土用丑の日

ITOKU

※写真はすべてイメージです。

うなぎ

ご予約
承り中

焼きにこだわり!

遠赤外線で中心部まで
しつかり焼きこみ、
鰻本来の味を
引き出しました。

ドリームカードに
+50
ポイント

商品番号
1

原料原産地:鹿児島県

国産うなぎ

1尾

本体価格 1,980円
(税込価格 2,139円)

長蒲焼き(養殖)

約165g
【特定原材料】小麦

九州の水どころで育った
良質な鰻を厳選!

厳選した丸大豆醤油をベースに着色料・
化学調味料を一切使用しない
こだわりのタレが鰻の旨みを引き立てます。

熟練した職人が一串一串、丁寧に手焼きした一品!
絶妙な焼き加減をご堪能ください

商品番号
2

原料原産地:鹿児島県

手焼き炭火

うなぎ蒲焼き(養殖)

約120g(真空) 【特定原材料】小麦

1尾

本体価格 2,880円
(税込価格 3,111円)

ご予約
限定

ドリームカードに
+100
ポイント

商品番号
3

原料原産地:九州

手焼き炭火

うなぎ白焼き(養殖)

約110g(真空) 【特定原材料】小麦

1尾

本体価格 2,880円
(税込価格 3,111円)

ご予約
限定

ドリームカードに
+100
ポイント

ご予約
締切日

7/21 水

お渡し日

7/28 水

ご予約のお申し込みはサービスカウンターにて承ります。

ご予約特典

商品ご予約で、
いとくドリームカードに
ポイントプレゼント!

ドリームカードに
+00
ポイント

▲このマークが目印!

店内仕上げの 自慢の味!



良質な鰻を厳選!

商品番号
4

うな重・上
(鹿児島県産鰻使用)

1パック 本体価格 **1,980円**
(税込価格 **2,139円**)

縦 約14.5cm × 横 約18cm × 高さ 約3cm
【特定原材料】小麦・かに・卵

ドリームカードに
+50
ポイント

鹿児島県産うなぎをたっぷり1尾分
盛付けた贅沢な一品!

商品番号
5

ドリームカードに
+100
ポイント

特選うな重
(鹿児島県産鰻使用)

1パック 本体価格 **2,580円**
(税込価格 **2,787円**)

縦 約15cm × 横 約18cm × 高さ 約4.5cm 【特定原材料】小麦・かに・卵



食べ方いろいろ!

そのまま ▶ 薬味と一緒に ▶ だし茶漬け風に



ひとつで楽しみ方色々です

商品番号
6

うなぎひつまぶし
(中国産鰻使用)

1パック 本体価格 **1,780円**
(税込価格 **1,923円**)

縦 約21cm × 横 約21cm × 高さ 約4cm 【特定原材料】小麦・かに・卵

ドリームカードに
+50
ポイント

ご予約
限定

ご予約
限定

希少部位「カイノミ」を贅沢に使用。肉醬と魚醬を
ブレンドした焼肉ダレが旨みを引き立てます。

商品番号
7

ドリームカードに
+30
ポイント

奥州みちのく黒牛使用
上カルビ焼肉重

1パック 本体価格 **1,580円**
(税込価格 **1,707円**)

縦 約14.5cm × 横 約18cm ×
高さ 約3cm
【特定原材料】小麦・乳成分



玉子焼に合うように国産鰻の
白焼きにこだわった松露自信の
う巻きです



老舗
玉子焼
専門店

商品番号
8

つきぢ松露
玉子焼(う巻き)

1コ 本体価格 **1,980円**
(税込価格 **2,139円**)

【特定原材料】
小麦・卵

ドリームカードに
+20
ポイント

ご予約
限定

※写真はすべてイメージです。

ご予約のお申し込みはサービスカウンターにて承ります

※赤枠の中のみご記入ください。

●ご記入いただいたお客様の個人情報は、本件に関する諸連絡にのみ使用します。●お客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示、提供することはありません。

店舗控え

うなぎ ご予約申込書

受付日 受付担当者 受付NO.

お名前/ふりがな		お引渡し日 7/28 (水)	
電話番号 () -	お引渡し店	店【 時頃】	

商品名	税込価格	数量	小計	受付店
① 国産うなぎ長蒲焼き(養殖)	2,139円		円	店
② 手焼き炭火うなぎ蒲焼き(養殖)	3,111円		円	
③ 手焼き炭火うなぎ白焼き(養殖)	3,111円		円	合計
④ うな重・上(鹿児島県産鰻使用)	2,139円		円	
⑤ 特選うな重(鹿児島県産鰻使用)	2,787円		円	数量
⑥ うなぎひつまぶし(中国産鰻使用)	1,923円		円	
⑦ 上カルビ焼肉重	1,707円		円	税込価格
⑧ 玉子焼(う巻き)	2,139円		円	

お客様控え うなぎ ご予約申込書

お名前		お引渡し日 7/28 (水)	
お引渡し店		店【 時頃】	

商品名	税込価格	数量	受付店
① 国産うなぎ長蒲焼き(養殖)	2,139円		店
② 手焼き炭火うなぎ蒲焼き(養殖)	3,111円		
③ 手焼き炭火うなぎ白焼き(養殖)	3,111円		合計
④ うな重・上(鹿児島県産鰻使用)	2,139円		
⑤ 特選うな重(鹿児島県産鰻使用)	2,787円		数量
⑥ うなぎひつまぶし(中国産鰻使用)	1,923円		
⑦ 上カルビ焼肉重	1,707円		税込価格
⑧ 玉子焼(う巻き)	2,139円		