

7月30日(土)



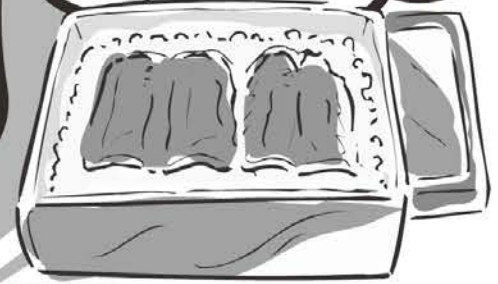
お魚お惣菜のうおはつ **魚初**
宴会場海鮮処
仕出し

TEL 0587-37-1071
0587-37-2553 営業/朝10時~夜6時
FAX 0587-66-7537 休日/毎週火曜

本日 9:00 AM オープン

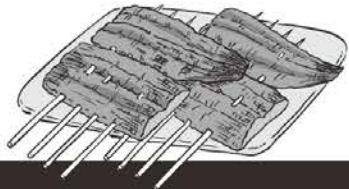
土用丑の日

今年の
三河一色産
新仔うなぎも
絶品です!



紀州備長炭使用 各種**2,000**本御用意!!

先着 300本限り
三河一色産
1本 **2,000**円
(税込 2,160円)
★数に限りがございます。
お早めに!!



大 **2,100**円
(税込 2,268円)

特大 **2,300**円
(税込 2,484円)



特々大 **2,500**円
(税込 2,700円)

●うなぎ肝焼 **480**円
1パック (税込 518円)

●魚初 秘伝のタレ **100**円
1本 (税込 108円)

店主よりのおわび
土用丑は、予約は承っておりませんので、ご了承くださいませ。ご承いただきます様お願い申し上げます。

うな重ランチ **2,700**円
(お吸い物・小鉢・香の物付き) (税込 2,916円)
二階座敷にてご予約承ります。

魚初のうなぎ蒲焼 おいしさの秘密
★うなぎにこだわる
三河一色産新仔うなぎ使用
身がふっくらで皮がやわらかく脂がのっています。
★タレにこだわる
うなぎのうまみがたっぷりのった魚初秘伝のタレ。
★開きたてうなぎを炭火焼!
皮と身の表面はパリッと、中身はふっくら!

もう一つの土用

『三重産 土用しじみ』大粒 **300**円
1パック 約150g (税込 324円)



栄養
夏バテ防止に効果的

料理法
なんといってもみそ汁が一番!

- 1. 産卵前のこの時期のしじみは身が太って美味。
- 2. 良質のタンパク質が多く、肝臓の働きに良い。
- 3. 旬の今、エネルギー源となるグリコーゲンが最も多い。
- 4. コレステロールを低下させる栄養素豊富。

☆鍋に水を煮立て、一度にしじみを入れ、殻の開いたところで貝を上げる。汁をこし、みそを溶き入れてから、しじみをもどし、一煮立ち! 薬味に刻みねぎか粉山椒!

毎年毎年多数のお客様にお並びいただき、誠に申し訳ございません。

今年も一尾一尾丁寧に、心を込めて焼き上げてまいりますので、何卒ご理解いただきます様お願い申し上げます。

ホームページ開設しました。

www.uo-hatsu.co.jp (うなぎの魚初、岩倉魚初)

メールアドレス: info@uo-hatsu.co.jp