

7月21日は土用丑の日
クイーンズ伊勢丹の

うなぎご予約承り会

お渡し日
6・7月20日月・7月21日火

ご予約
承り期間
6月17日水～7月15日水まで
1～5月18日土～7月21日火



ホームページから
ご覧いただけます。
スマホでもチェック



宮崎県産の特大サイズのうなぎを限定数用意いたしました。
職人が捌き、素焼き・蒸し・蒲焼の三段階に分けて、
炭・こだわりのタレでじっくりと
丁寧に焼きあげました。

限定70点

予約特典

肝吸い
付き

2 原料産地:宮崎
うなぎ長焼(養殖)
1尾(約280g)
(本体) **2,980円**+税

※仙川店・横浜店・豊沢店・三原店・国分寺店では対象外とさせていただきます。

予約
限定商品
限定30点

天然特有の身が引き締まっており
上品な脂質・香りと味わいが
あります。



4 原料産地:静岡
天然うなぎ蒲焼
1串(約120g)
(本体) **3,800円**+税

※仙川店・横浜店・豊沢店・三原店・国分寺店では対象外とさせていただきます。

予約
限定商品
限定30点

富士愛鷹山系の地下水を使用し、
活べしたうなぎを焼き上げ、老舗
料亭に伝わるオリジナルのたれを
用いて、うなぎの持つおいしさを
引き出した逸品です。



5 京都たん熊北店
うなぎ蒲焼料亭の味
1セット(約100g×3串)
(本体) **6,000円**+税

※仙川店・横浜店・豊沢店・三原店・国分寺店では対象外とさせていただきます。

うなぎの中でも
1年経たない若い
うなぎのことを新仔と呼び、
皮もやわらかく、身に
脂が乗ったうなぎです。

予約特典

肝吸い
付き

限定200点

1 原料産地:宮崎
新仔うなぎ
長焼き(養殖)
1尾(約160g)
(本体) **2,380円**+税

※仙川店・横浜店・豊沢店・三原店・国分寺店では対象外とさせていただきます。



クイーンズ伊勢丹のうなぎは、
焼き上げ後、冷凍せずに
取り寄せているので、より焼き立てに
近い味わいが楽しめます。

限定200点

予約特典

肝吸い
付き

3 原料産地:愛知
うなぎ蒲焼
(チルド・養殖)
1串(約120g)
(本体) **1,980円**+税

※仙川店・横浜店・豊沢店・三原店・国分寺店では対象外とさせていただきます。



熟練の職人が1尾1尾丁寧に
じっくり焼き上げた
うなぎを使用したうなぎです。

7 うなぎ重 上
(宮崎県産うなぎ使用)
1パック
(本体) **2,880円**+税

予約特典
当日販売より
100円
お得!

※品川店・横浜店・豊沢店・三原店では対象外とさせていただきます。

うなぎ重

おいしさ太鼓判!



一切冷凍していない
うなぎをふっくら柔らかな
江戸前仕立てにした
こだわりのうなぎです。

6 こだわりの
うなぎ重 特上
(静岡県産
チルドうなぎ使用)
1パック
(本体) **3,480円**+税

予約特典
当日販売より
100円
お得!

※電子レンジで温める際は、お皿などに移して温めてください。

※品川店・横浜店・豊沢店・三原店では対象外とさせていただきます。