

7月28日(水)は土用丑の日  
クイーンズ伊勢丹の

# うなぎ

ご予約承り会



▲ホームページからも  
ご覧いただけます。  
スマホでもチェック

ご予約  
承り期間 6/17(木)～7/21(水)まで

お渡し日 7/27(火)・28(水)

焼き立てに  
近い味わい。



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。

予約特典  
肝吸い  
付き

限定150点

1 原料原産地:愛知  
うなぎ蒲焼(チルド・養殖) (本体) **1,980円**  
1串(約120g) (税込 2,139円)

※仙川店・北浦和店・横浜店・藤沢店・三鷹店・国分寺店では対象外とさせていただきます。

鰻を何度も返しながらかきかけを施し、身に  
味を浸み込ませていきます。炭の香で  
香ばしさが増した艶やかな蒲焼です。

予約特典  
肝吸い  
付き

2 原料原産地:鹿児島  
手焼き炭火うなぎ長焼(養殖) (本体) **2,980円**  
1尾(約120g) (税込 3,219円)

※仙川店・北浦和店・横浜店・藤沢店・三鷹店・  
国分寺店では対象外とさせていただきます。



強火でしっかり焼きながら、  
余分な脂を落とし中はふくら、  
焦げないようにきつね色に  
焼き上げました。

予約特典  
肝吸い  
付き

限定50点

3 原料原産地:鹿児島  
手焼き炭火うなぎ白焼(養殖) 1尾(約120g) (本体) **2,980円**  
(税込 3,219円)

※仙川店・北浦和店・横浜店・藤沢店・三鷹店・国分寺店では対象外とさせていただきます。



※写真はイメージです。



素焼き、蒸し、  
蒲焼きの三段階に分け、  
じっくりと焼き上げました。

7 うなぎ重上  
(宮崎県産うなぎ使用)  
1パック (本体) **2,980円**  
(税込 3,219円)

手軽な  
おいしさ!

# うなぎ重



静岡県産うなぎを  
有機醤油、有機本みりん、  
有機砂糖で作ったやさしい  
味わいのタレでふくら柔らかに  
焼き上げ後、冷凍せず  
に取り寄せているので、  
焼き立てに近い味わいです。

8 こだわりうなぎ重 特上  
(静岡県産チルドうなぎ使用) (本体) **3,580円**  
1パック (税込 3,867円)

こだわりの蒲焼と白焼をセットにした、贅沢うなぎ重です。

9 うなぎ食べ比べ重  
(白焼・蒲焼)  
(愛知県産うなぎ白焼  
静岡県産うなぎ蒲焼使用) (本体) **3,580円**  
1パック (税込 3,867円)



※写真はイメージです。

※品川店・横浜店・藤沢店・三鷹店では対象外とさせていただきます。

## ご予約限定

予約  
限定商品  
限定200点

宮崎産のうなぎを素焼き・蒸し・蒲焼の  
三段階に分けて、炭・こだわりのたれで  
じっくりと丁寧に焼き上げました。



4 原料原産地:宮崎  
うなぎ長焼(養殖) (本体) **3,500円**  
2尾(1尾・約140g) (税込 3,780円)

※仙川店・北浦和店・横浜店・藤沢店・三鷹店・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50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。

5 原料原産地:静岡  
天然うなぎ蒲焼  
1パック(約100g) (本体) **3,800円**  
(税込 4,104円)

※仙川店・北浦和店・横浜店・藤沢店・三鷹店・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、活きたうなぎを  
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。



6 だん熊 北条  
京都たん熊北店  
うなぎ蒲焼料亭の味(養殖)  
1セット(約100g×3串)  
(本体) **6,000円**  
(税込 6,480円)

※仙川店・北浦和店・横浜店・藤沢店・三鷹店・  
国分寺店では対象外とさせていただきます。