

鹿児島県産
活うなぎ使用

割烹三幸謹製

本格炭火焼 うなぎ弁当

7月24日(水)は丑の日

7月23日・24日ご予約承ります。

受付は7月20日まで。限定数になり次第早めに終了する事があります。
尚、7月15までにご注文いただくと早割り価格にてご提供いたします。

三幸では活鰻を白焼き後、蒸し工程をはさみ炭火でじっくりと自家製のタレを五回焼き付けて仕上げています。当店自慢のふわふわで香ばしいうなぎを是非ご賞味ください。

- | | | |
|--------------|-----|-------|
| 1, うなぎ弁当 | ・・・ | 1900円 |
| 2, うなぎ重弁当 | ・・・ | 2800円 |
| 3, うなぎ蒲焼1匹 | ・・・ | 4500円 |
| 4, 冷凍うなぎ蒲焼1匹 | ・・・ | 4000円 |
| 5, うなぎ太巻き寿司 | ・・・ | 1800円 |

早割り価格

1800円
2600円
4200円
3800円
1700円



(うなぎ重弁当)



(冷凍うなぎ蒲焼1匹)
錦糸卵・タレ・山椒付き

ふぐ・活魚料理

割烹 三幸 (さんこう)

ご予約電話番号

北九州市小倉北区室町2丁目7-17

(リバーウォーク近くヤマダ電機様前)

093-583-8535

ご注文記入欄

お名前

様

お電話番号

ご住所

お受け取り希望時間

日

時

ご注文商品

1,	うなぎ弁当	個	円
2,	うなぎ重弁当	個	円
3,	うなぎ1匹蒲焼	個	円
4,	冷凍うなぎ蒲焼	個	円
5,	うなぎ太巻き寿司	個	円
合計			円

23日・24日共に11時から17時の間でご指定ください。