

アルプスが自信を持って  
おすすめします!

7月24日 水は土用の丑の日

この夏、最大の贅沢



ポイント  
プラス  
**+150**  
プレゼント!

職人が丹精込めて育てあげたうなぎの  
美味しさをコクがありまろやかな  
八本木樽醤油を使用したタレが一層引き立てます。

① 宮崎県産  
うなぎ長焼き 1尾

2,380円 (本体価格)  
税込 2,570.40円



ポイント  
プラス  
**+160**  
プレゼント!

脂の乗りが良く  
旨味が深い鹿児島県産うなぎを白醤油で  
焼き上げあっさりとした味わいに仕上げました。

② 鹿児島県産  
うなぎ白醤油長焼き 1尾

2,580円 (本体価格)  
税込 2,786.40円



うなぎ玉握り  
宮崎県産うなぎ長焼き使用

うなぎ玉巻  
宮崎県産うなぎ長焼き使用

うなぎ玉巻  
中国産きざみうなぎ使用

新登場! 圧感のボリューム!!

ポイント  
プラス  
**+400**  
プレゼント!

吟味したうなぎをふんだんに使用し  
3種類の寿司が楽しめるよくばり詰合せです。

③ 予約限定 パワフル家族の  
よくばりうなぎ寿司 1パック

5,980円 (本体価格)  
税込 6,458.40円



ポイント  
プラス  
**+70**  
プレゼント!

④ 6店舗限定 宮崎県産  
うなぎと生ネタ握り 1パック

980円 (本体価格)  
税込 1,058.40円

6店舗限定: ※長房店・西八王子駅前店・多摩境店・檜原店・羽村店・大和田店限定

**ご予約特典**

ご予約  
1点毎に

サントリー  
**特茶**  
500ml  
1本プレゼント!

※商品お渡し時にプレゼントとなります。

ご予約好評承り中

ご予約申込書にご記入の上、サービスカウンターにてお申し込みください。

ご予約締切 7月21日(日)

お渡し日 7月23日(火)・24日(水)



※写真はイメージです。

# 家族でシェア うなぎ1.5尾



ポイント  
+300  
プレゼント!



こだわりの  
タレが決め手!

**ご予約特典**

ご予約  
1点毎に

サントリー  
**特茶**  
500ml  
**1本プレゼント!**

※商品お渡し時にプレゼントとなります。

## 八本木樽醤油使用

江戸時代に行われていた昔ながらの製法で、約3年かけて完成します。直径6m、高さ9mの木樽で仕込み、自然の温度変化を利用し、じっくりと熟成されています。これにより、コクがあり透明感のある上質な醤油ができあがります。香ばしい蒲焼をぜひご賞味ください。

⑤ **予約限定** 宮崎県産  
うなぎ蒲焼  
折箱重 1パック **4,500円** (本体価格)  
税込 4,860.00円

トレーの下は  
タレが染みた  
ごはんが  
**たっぷり  
600g**



## 店内で丁寧に手作り! 特製うなぎ



ポイント  
+120  
プレゼント!

ちょうど良い!  
食べきりサイズ。

⑥ 宮崎県産  
うなぎ重 1パック  
**1,880円** (本体価格)  
税込 2,030.40円

まるごと1尾がドドン!  
迫力の予約限定重



ポイント  
+200  
プレゼント!

⑦ **予約限定** 1尾まるごと!  
宮崎県産  
うなぎ重 1パック **2,980円** (本体価格)  
税込 3,218.40円

宮崎県産うなぎ・  
720牧場グループ牛・  
とろける煮穴子が  
入った贅沢重。

⑧ **予約限定** 丑の日  
美味三味重  
1パック **1,980円** (本体価格)  
税込 2,138.40円



うなぎ 牛 穴子

ポイント  
+120  
プレゼント!

宮崎県産うなぎ・  
720牧場グループ牛が  
入った欲張り重。

⑨ 宮崎県産  
うなぎ重と  
牛めし重 1パック **1,780円** (本体価格)  
税込 1,922.40円



うなぎ 牛

ポイント  
+120  
プレゼント!

## ご予約ありがとうございます ございます



うなぎを食べる際の  
箸置きとしてお使いください▶

