

たこつぽ

■お渡し日時：7月30日回

■お渡し場所：地階特設会場

愛知県産のうなぎを、煮立てた広島の地酒にくぐらせ、備長炭で焼き上げました。

愛知県産 うなぎ蒲焼き ➡

① 特特大(1尾)【50尾限り】**15,400円**

② 特大(1尾)【100尾限り】**4,968円**



③ 愛知県産

うなぎ弁当……1折 **3,996円 ↑**

ての字

創業文政十年。創業以来190年余、徳川家にも愛された江戸の味を伝えるうなぎの専門店。主要産地から良質な活鰻を厳選しています。

<ての字>実演販売会

■ 7月26日水-8月1日火

■ 地階プロモーションスペース



ご自宅まで配送いたします。

- 配送(冷凍便、送料込)のみ承ります。
- 自宅使用のみ(ご進物不可)。
- お届け日:7月24日から順次お届け(日時指定不可)

⑦ <ての字> 国産うなぎ蒲焼パック(冷凍)
(うなぎ蒲焼90g×3/パック、吸物×3、タレ・山椒×3)

7,452円

※賞味期限／
冷凍180日



「7月30日回は、土用丑の日」

ご予約承り

承り期間

6月15日 木

7月17日 月・祝

アバンセ

■お渡し日時：7月28日金・29日土・30日日

■お渡し場所：地階アバンセカウンター



ふっくらした愛知県産うなぎ
1/2尾を使用したお弁当です。

④ 愛知県産 うなぎ蒲焼き折重 ↑

……………1折 **ご予約特別価格 2,500円**



愛知県産うなぎと
モリタ屋和牛のコラボレーション。

⑤ アバンセ特製 うなぎと和牛のハーフ重 ↑

……………1折 **ご予約特別価格 1,500円**

清流で育まれた愛知県産三河うなぎを使い、蒸しを入れて蒲焼きにしました。

⑥ 愛知県産 うなぎ蒲焼き

……………1尾【200尾限り】 **ご予約特別価格 3,980円**

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。※撮影のための演出物は商品に含まれません。※容器が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせは、お電話で承ります

オペレーションセンター

受付時間／午前10時30分～午後5時

■①～③をエムアイカードお支払いの場合はお電話にて事前にご入金を承ります。

その他クレジットカード、現金でお支払いの場合は、お渡し日にご入金をお願いします。

■④～⑥は、いずれもお渡し日にご入金をお願いします。■⑦はエムアイカードでのお支払いのみとさせていただきます。



0120-3254-40



営業時間／午前10時30分～午後7時30分

MITSUKOSHI

広島

〒730-8545 広島市中区胡町5-1

TEL/082-242-3111(大代表)

<http://www.mitsukoshi.co.jp/>