

ハガキサイズの原稿となっております

おいもファクトリーの駐車場にて
関東風フワフワうなぎを販売します。
夕トは継ぎ足し継ぎ足しの秘伝の夕ト。
(関東風とは、...うなぎをせいろで蒸してフワフワで
焼く調理法。関西風は、生から焼く調理法)



いっぴき
蒲焼①匹 券予約 ¥3000(税込)
ライス 券予約 ¥200(税込)

【土用の丑の日、うなぎ注文書】

🌀 7月23日(土) 11時 ~ ご来店時間 _____ 時

蒲焼 ¥3000 × _____ 匹 =

ライス ¥200 × _____ コ =

🌀 8月4日(木) 11時 ~ ご来店時間 _____ 時

蒲焼 ¥3000 × _____ 匹 =

ライス ¥200 × _____ コ =

【引換券】

🌀 7月23日(土) 11時 ~ ご来店時間 _____ 時

蒲焼 ¥3000 × _____ 匹 =

ライス ¥200 × _____ コ =

🌀 8月4日(木) 11時 ~ ご来店時間 _____ 時

蒲焼 ¥3000 × _____ 匹 =

ライス ¥200 × _____ コ =