

土用丑の日

鹿児島県産

フレインの

7/24 水

玄人鰻

予約販売限定価格!

くろろうと

うなぎ

完全無投薬養殖

稚魚から成鰻まで完全無投薬養殖

誇りを持って

情熱を持った玄人達が
二十四時間体制で育てました

水に妥協しない

清純で豊富な
地下水を使用しています

こだわりのタレと

芳醇な焼き

焼き工程に使用されるタレには、
ヒバ木を使った木樽で3年間
ゆっくりと醸造した

天然醸造醤油を使用

こだわりの醤油と4度焼きで
骨までじっくり火の通った
美味しい鰻に仕上げました

予約特典

フレインポイント
カード会員様

ポイント
5倍

全店で600尾限り!

玄人鰻プレミアム
(約250g)

玄人鰻特大
(約200g)

1尾 税抜 3,280円
(税込3,543円)

1尾 税抜 2,580円
(税込2,787円)

※玄人鰻(プレミアム・特大)には、小袋のたれと山椒が付いています。

玄人鰻を使用したうな重。

予約限定

特上
玄人うな重

1パック 税抜 2,980円
(税込3,219円)

予約締切日

ご予約の方、合計100名様に抽選で各種景品が当たる!!

7月14日(日)まで

ご予約
承り中

※ご予約受付時の事前精算とさせていただきます。ご了承下さい。

お申込みは各店担当者まで
緒方店 ☎0974-42-2120 | 竹田店 ☎0974-63-3380 | 大分宮崎店 ☎097-529-5678 | 下郡店 ☎097-569-5500 | 三重店 ☎0974-24-0022 | 高森店 ☎0967-63-1800 | 小国店 ☎0967-48-5335