

2022年

3月3日 水

OPEN!!!

デリバリー・テイクアウト
のみとなります。

オープン
特典

- ① オープン～3月31日まで**8%割引**
- ② 店頭引取りは**お茶付**
- ③ WEB注文なら**ポイントが貯まる**



国産

特上うな重(8切)

3,400円

サイズ:175×92×40mm

(税込3,672円)

上うな重(6切)

2,600円

サイズ:175×92×40mm

(税込2,808円)

うな重(4切)

1,800円

サイズ:175×92×40mm

(税込1,944円)



国産

熱々上うな重(6切)

3,100円

サイズ:210×140×75mm

(税込3,348円)

熱々うな重(4切)

2,300円

サイズ:210×140×75mm

(税込2,484円)



国産

蒲焼(8切) ※タレ付

3,200円

サイズ:175×92×40mm

(税込3,456円)

白焼(8切) ※しょう油・わさび付

3,200円

サイズ:175×92×40mm

(税込3,456円)



外国産

上うな重(8切)

2,600円

サイズ:175×92×40mm

(税込2,808円)

うな重(6切)

2,000円

サイズ:175×92×40mm

(税込2,160円)



外国産

熱々上うな重(8切)

3,100円

サイズ:210×140×75mm

(税込3,348円)

熱々うな重(6切)

2,500円

サイズ:210×140×75mm

(税込2,700円)



ひつまぶし(6切)

サイズ:175×92×40mm

国産

2,700円(税込2,916円)

外国産

2,100円(税込2,268円)

ひもを引っ張って10分程度で熱々のうな重が召し上がれます。
熱々うな重の召し上がり方

小分けのビニール袋は別料金となります。

5つの

こだわり



1 国産うなぎは宮崎産か
鹿児島産を使用



2 お米は契約農家様による
最適なお米を使用



3 タレは創業以来
引き継いだ味を継承



4 仕上がりは表はカリッと
中はふっくら



5 時間厳守で
お届けいたします

うなぎ専門店
うな勝

〒750-0008
山口県下関市田中町8-11

■ご注文・お問い合わせ

☎ 083-250-5433



うなぎ専門店 うな勝

検索

<http://shimonoseki-bentou.com>

■受付時間／9:00～18:00

■配送時間／11:00～19:00

■配達エリア(配達料無料)

※エリア以外の場所については要相談

5,000円～

本庁北部、本庁東部、
本庁西部

10,000円～

彦島、川中、勝山、安岡、
長府

30,000円～

王司、清末、吉見、内日

ご予約はお届け希望時間の3時間前まで

Produced by カツモトフーズマーケット



PayPay ご利用可能!



クレジットカード
お支払いOK!