

2018  
7月20日(金)は  
土用の丑  
一の丑

ご予約承り中

1 国産の活鰻を開き一旦、白焼きにし  
1本1本丁寧に焼き上げました。

愛知県産  
国産手焼うなぎ蒲焼(養殖)

大1尾/約170g前後

2,980円

2 徹底した管理のもとで  
大事に育てた  
国産の鰻蒲焼です。

鹿児島県産他  
国産有頭うなぎ蒲焼(養殖)

大1尾/約170g前後

1,780円

予約特典価格さらに 1尾又は1パックにつき 10ポイント進呈!

丑の日ピンクレシートの併用でさらに10ポイント!



Bon Marché

petit Marché

3 霧島山系の湧水で大事に育てた  
こだわりの国産うなぎ蒲焼です。

鹿児島・宮崎県産他  
国産薩摩川内有頭うなぎ蒲焼  
(養殖)特大1尾/約220g前後

2,480円

4 日本人スタッフの徹底した管理指導の  
もとで大事に育てた鰻を蒲焼に。

中国産有頭うなぎ蒲焼(養殖)  
大1尾/170g前後

1,080円

6 魚屋寿司特製の  
炙りうなぎとうなぎ  
押し寿司の盛合せ。

お魚屋さんの  
うなぎ盛合せ寿司

約1人前 980円

5 脂のりの良い韓国産原料を  
1本1本手で焼き上げました。

姫路加工品  
手焼き焼穴子  
(韓国産原料)

2~3尾入

960円

姫路名産  
焼穴子



店内炊き上げの北海道「ななつぼし」を使い  
温めなおしても変わらない美味しさ!

7 デリカ特製うな重

1パック 1,200円



北海道「ななつぼし」を使用した  
女性にも食べやすい人気商品!

8 デリカ特製うな重

(ミドルサイズ)  
1パック 880円



うなぎと牛肉の両方が楽しめる贅沢盛り  
もちろんお米は北海道「ななつぼし」!

9 デリカ特製うな牛

1パック 880円

ご予約締切日7/17日(火)18:00まで お渡し日7/19(木)・20(金)

掲載の価格は本体価格(税抜)表示です。レジ精算時に消費税分をお預かりいたします。本体価格の合計に8%(消費税)を計算し、1円未満は切り捨てとなります。

No.	商品名	規格/単位	予約本体価格	数量	金額(本体)
1	愛知県産 国産手焼うなぎ蒲焼(養殖)	大1尾/約170g前後	2,980円		
2	鹿児島県産他 国産有頭うなぎ蒲焼(養殖)	大1尾/約170g前後	1,780円		
3	鹿児島・宮崎県産 国産薩摩川内 有頭うなぎ蒲焼(養殖)	特大1尾/約220g前後	2,480円		
4	中国産 有頭うなぎ蒲焼(養殖)	大1尾/約170g前後	1,080円		
5	姫路加工品 手焼き焼穴子(韓国産原料)	2~3尾入	960円		
6	お魚屋さんの うなぎ盛合せ寿司	約1人前	980円		
7	デリカ 特製うな重	1パック	1,200円		
8	デリカ 特製うな重(ミドルサイズ)	1パック	880円		
9	デリカ 特製うな牛	1パック	880円		

本体合計	
(消費税)	
(合計)	

お客様控え

フリガナ	お電話番号	
お名前		
お渡し(承り)店名	お渡し日	7月 日
	AM/	PM/

Bon Marché petit Marché

No.	商品名	規格/単位	予約本体価格	数量	金額(本体)
1	愛知県産 国産手焼うなぎ蒲焼(養殖)	大1尾/約170g前後	2,980円		
2	鹿児島県産他 国産有頭うなぎ蒲焼(養殖)	大1尾/約170g前後	1,780円		
3	鹿児島・宮崎県産 国産薩摩川内 有頭うなぎ蒲焼(養殖)	特大1尾/約220g前後	2,480円		
4	中国産 有頭うなぎ蒲焼(養殖)	大1尾/約170g前後	1,080円		
5	姫路加工品 手焼き焼穴子(韓国産原料)	2~3尾入	960円		
6	お魚屋さんの うなぎ盛合せ寿司	約1人前	980円		
7	デリカ 特製うな重	1パック	1,200円		
8	デリカ 特製うな重(ミドルサイズ)	1パック	880円		
9	デリカ 特製うな牛	1パック	880円		

店舗控え

フリガナ	お電話番号	
お名前		
お渡し(承り)店名	お渡し日	7月 日
	AM/	PM/

本体合計	
(消費税)	
(合計)	

Bon Marché petit Marché