



ご予約特典

ご予約商品に限り
Sクラブカード

ボーナスポイントプレゼント

スズキヤのおすすめ
「丑の日」メニューが勢揃い！
美味しいものを食べて
夏を乗り切りましょう。

7月24日水は

土用の
丑の
日

※写真は調理例です。

ボーナス
ポイント
100
ポイント

1 スズキヤ自家製！
国産うなぎ蒲焼き(中)
1パック

本体価格 **2,980円**
(税込価格 3,218.40円)

ボーナス
ポイント
100
ポイント

数量
限定

2 スズキヤ自家製
国産活鰻うな重(竹)
1折

本体価格 **3,180円**
(税込価格 3,434.40円)

掛水誠二

スズキヤ専属鰻職人



西麻布のウナギ屋で焼き場を任されたウナギ一筋50年の超一流。品質・鮮度にこだわった国産活鰻を厳選し、葉山南郷にあるスズキヤ自社工場で一匹一匹手でさばき、時間をかけて仕上げた秘伝のタレにつけ丁寧に手作りしています。



強火で焼き上げたウナギは、皮目がパリッと香ばしい



一串一串、状態に合わせて蒸し時間を調整

「本物の味」をお届けするために
職人とスズキヤの
こだわり



スズキヤ自慢の
「たなか」のうなぎ

鰻屋「たなか」は静岡県磐田市にある老舗の鰻屋です。
ご主人が長年の業で蒸し・焼きにこだわり、驚くほど
ふっくら焼き上げたスズキヤ自慢の鰻です。

※写真は③「たなか」の
国産うな重です。

3 「たなか」の
国産うな重
1折

本体価格 **2,180円**
(税込価格 2,354.40円)

ボーナス
ポイント
100
ポイント

数量
限定

4 「たなか」の国産うな重
上
1折

本体価格 **2,580円**
(税込価格 2,786.40円)

ボーナス
ポイント
100
ポイント

5 「たなか」の
国産うなぎ
蒲焼串 1串

本体価格 **1,980円**
(税込価格 2,138.40円)

ボーナス
ポイント
100
ポイント

数量
限定

6 「たなか」の国産うなぎ
蒲焼串 大串 1串

本体価格 **2,380円**
(税込価格 2,570.40円)

ご予約
締切日

7/16火

商品
お渡し期間

7/22月▶24水

お渡し店舗

鶴沼・東逗子・磯子・西鎌倉
小和田・下川入・葉山・新杉田

企画No.240601