

おすすすめ

*写真は店内飲食用です



愛知県産の1匹約250gの大きな活鰻を白焼きの後、注文ごとに蒲焼にします。通常150g位が多い中、特大サイズを入荷！

うなぎ

お持ち帰り編

国産鰻重【松】特大一尾
*持ち帰り 四六〇〇円



*イメージ



ご予約
受付中

2022年

土用の丑

七月二三日(土)
八月 四日(木)

国産鰻重【梅】半匹

*持ち帰り

二七〇〇円

国産鰻 特大長焼き

*持ち帰り

四三二〇円

国産鰻 特大長焼き

*発送できません 送料別途
出来立てを急速冷凍し、真空包装

お得

一尾 四三二〇円
二尾 七八〇〇円

魚彩味房
おたやん
Otayan

【ご予約・お問い合わせはこちら】

TEL 079-422-7818

定休日 月曜日

<https://www.otayan.com>

持ち帰り

平日 12時-18時

金土日祝 12時-15時、18時-20時

〒675-0017 兵庫県加古川市野口町良野51-1

数量限定のため

ご予約はお早めをお願いします

<https://www.otayan.square.site>

*事前決済が可能です

*オンライン注文はこちら→



暑い夏を 乗り切ろう！

お持ち帰り編

自宅で手軽にお店の味

◆ 鰻鍋と鰻かば焼き

鰻鍋セット250g(2-3人前)

+ 鰻湯引き100g

+ 鰻かば焼き1尾

11,220円

◆ うな重と鰻湯引き

鰻重【松】2人前

+ 鰻湯引き100g

10,700円

「鰻鍋は、自宅の土鍋にセットの特製鰻だしと野菜を入れるだけ！

切り鰻は一つずつ出汁にくぐらせて8分火が通ったらお召し上がりください

ふわっとした食感がお楽しみいただけます」

ご予約様持ち帰り特典

① 次回使える割引券

5000円以上で500円券

10000円以上で1000円券

② お試しメニューがもらえる！5,000円以上で1つ、10,000円以上で2つ

1, 採れたてじゃがいもの「じゃがバター」

2, 自家製黒にんにく50g

3, 自家栽培野菜と豆乳のみの冷製濃厚スープ

鰻

鰻にはビタミンA、カルシウム、ビタミンB2など豊富な栄養素が含まれています。高血圧や動脈硬化予防にも期待されるコンドロイチン硫酸やDHA・EPAも豊富に含まれています。

旬の鰻を食べて暑い夏を乗り越えてください

◆ 鰻鍋セット お試し 2,700円

鰻120g(約7貫)、野菜盛、特製出汁

◆ 鰻鍋セット 2-3人前 5,400円

鰻250g(約15貫)野菜盛、特製出汁

◆ 鰻湯引き 100g 1,500円

おたやんの鰻出汁は、頭と骨を干したコクのある出汁です

鰻

鰻は高たんぱく、高ビタミンA、ビタミンB1、B2、D、EやDHA・EPA、ミネラルが豊富で消化も良く、食欲のないときに鰻を食べて夏バテを予防してください

◆ 国産鰻重特大1尾【松】 4,600円

◆ 国産鰻重特大半尾【梅】 2,700円

◆ 国産鰻特大1尾【長焼き】 4,320円

発送できます

クール便でお届けします。
到着後は冷蔵庫に保管し、
なるべく早めにお召し上がりください

夏のお得
セット

- 1, 鰻120g鍋セット 野菜、特製出汁
- 2, 鰻湯引き 100g
- 3, 特大国産鰻かば焼き1尾
- 4, 採れたてじゃがいもの「じゃがバター」
- 5, 自家製黒にんにく50g
- 6, 自家栽培野菜と豆乳のみの冷製濃厚スープ

◆ 1~6 全部入って送料無料 11500相当➔ **10,000円！！**

配達できます

配達無料 (10,000円以上)
加古川市 (一部除く)



ご予約お問い合わせは
079-422-7818、
Email: info@otayan.com

オンライン注文は ➔
<https://otayan.square.site>

