

本当に美味しいうなぎを食べてもらいたいから

トップワールドが自信を持ってお薦めするのが、魚伊のうなぎです。今では流通する鰻蒲焼きの殆どが機械焼きの中、魚伊の鰻は職人が一尾一尾焼き上げています。備長炭の強力な火力で焼くため、皮はパリッと、身がフワッと焼き上がる蒲焼きは絶品です。土用丑の日には是非トップの鰻をご賞味下さい。



1 職人の目利き
鰻の品質を守る
全国各地から届いた鰻からその日一番状態の良い鰻を選び抜き職人の手で開きます。

2 一尾ずつ丁寧に手焼き
高度な技術を必要とされる「焼き」。腹開きした鰻に串を打ち、何回も手返しを行います。

3 備長炭を使用
強い火力で焼き上げるため、中心までしっかりと火が通るため、骨が残りなく、香ばしい炭の香りが広がります。

4 秘伝のタレは化学調味料無添加
独自の配合で炊き上げた秘伝のタレは、鰻本来の味を引き立てます。



トップワールドの うなぎ

7月20日(金)は土用の丑

ご予約承り中
7月14日(土)まで
※サービスカウンターまたはレジにて

予約でしか買えない
特大サイズです!

1 国内産 土用の丑予約限定
魚伊炭火焼うなぎ蒲焼 (特大) 1尾(約200g)
3,500円⁺税

2 国内産 土用の丑予約限定
魚伊炭火焼うなぎ 3本セット
1セット(約120g×3)
6,980円⁺税

3 国内産 土用の丑予約限定
魚伊炭火焼うなぎ三昧セット(2人前)
(約175g蒲焼+約175g白焼き+
焼き肝+魚伊うなぎ使用自家製うまき+
肝吸い+ボトルたれ2個) 1セット
7,980円⁺税

〈ご予約特典〉
トップカード会員様限定
ボーナスポイント
プレゼント!
※ご予約商品のお会計時、お申込み店舗にて付与となります。
※他のポイント倍付けサービス対象外です。
予めご了承くださいませ。

魚伊の鰻約120gをまるごと1本使用!
4 魚伊のまるごと 1匹鰻重 1パック
2,980円⁺税

魚伊の鰻約175gサイズ使用!
5 魚伊のうなぎ 姿寿司 1パック
3,980円⁺税

6 魚伊のうなぎ 箱寿司 1パック
1,980円⁺税

7 魚伊の鰻& 宮崎和牛めしの 贅沢重 1パック
1,980円⁺税

食べ比べセットもご用意!
8 魚伊&三河一色産鰻 食べ比べ鰻重 1パック
1,980円⁺税