

美味しい鰻を必要な分だけ。鰻の未来を考えます。

私たちトップワールドは、うなぎの大切な資源を守るためにも廃棄を減らし、必要な分だけお届けしたいと考えております。数に限りがありますので、ご予約いただくことをおすすめいたします。

魚伊 炭火焼地焼うなぎ



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。
一尾ずつ丁寧に手焼き
高度な技術が必要とされる「焼き」。腹開きした鰻に串を打ち、何回も手返しを行います。
強い火力で焼き上げるため**備長炭**を使用
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。
秘伝のタレは**化学調味料無添加**
独自の配合で焼き上げた秘伝のタレは、鰻本来の味を引き立てます。

ご予約承り中!
サービスカウンターまたはレジにて

7月23日(土)は**土用の丑**

会員様限定 **ご予約特典**

Mottokuカード **ポイント5倍** 相当
プレゼント!

通常100円で**1ポイント** (税別) **5ポイント**でお得!

※ご予約商品のお会計時、お申込み店舗にて進呈となります。
※他のポイント付サービス対象外です。

魚伊の炭火焼地焼うなぎは、
2021年トップワールドで
25,000尾販売!
多くのお客様に選ばれる
ひと味違う美味しさを是非どうぞ。

国内産 **魚伊の炭火焼地焼うなぎ蒲焼(養殖)**
外は香ばしく身はふっくら!

予約でしか買えない **特大サイズ!**
ご予約限定 **限定200尾**
① **特大1尾(約200g)**
魚伊特製のたれ2袋付き
3,800円
(税込4,104円)
うなぎのたれは 化学調味料・着色料不使用

美味しさ焼きたて **真空パック!**
② **大1尾(約175g)**
魚伊特製のたれ1袋付き
2,980円
(税込3,218円)
うなぎのたれは 化学調味料・着色料不使用

うなぎ好きな方にぜひおすすめ!
わさび醤油でどうぞ!
③ 美味しさ焼きたて **真空パック!**
国内産 魚伊の炭火焼地焼うなぎ白焼(養殖) 1尾(約130g) **2,680円**
(税込2,894円)
魚伊特製の醤油たれ1袋付き
うなぎのたれは 化学調味料・着色料不使用

④ 国内産 魚伊の肝吸い **1パック(1人前)** **298円**
(税込322円)
※写真はイメージです。

7/23(土)限り **10時より**
店頭にて **炭火焼販売** いたします。
⑤ 国内産 当店手焼き! **炭火焼うなぎ蒲焼(養殖) 1尾** **2,980円**
(税込3,218円)
※牧野店・久御山店は近隣店舗で焼き上げたうなぎを販売いたします。

鰻重・鰻のお寿司



⑥ **鰻づくし御膳 1パック** **2,280円**
(税込2,462円)
※7/23(土)のみのお渡しになります。

⑦ **炭火焼き鰻 1尾入うなぎ重 1パック** **2,980円**
(税込3,218円)
ご予約限定

⑧ **炭火焼きうなぎ姿寿司 1パック** **2,980円**
(税込3,218円)
炭火焼のうなぎを丸々1尾使用した、うなぎ姿寿司です。
⑨ **玉子焼き専門店が作った、たっぷりの鰻にふんわり玉子と出汁をたっぷり効かせた、う巻きです。** **1本** **1,200円**
(税込1,296円)
当店厨房自家製 国産炭火焼うなぎを巻いた手作りう巻き