

【販売期間】  
令和6年7月20日(土)~24日(水)

土用の丑の日  
令和6年7月24日(水)



予約締切日  
7月16日(火)

厳選されたジュネーシーで香ばしい鰻。秘伝のタレが鼻と口にいったばいに広がり濃厚な旨味が舌を魅了します。一度口にすると、食欲そそる香りと絶品の味わいが、味覚の至福を引き立てます。忙しい日々の疲れを癒やし、贅沢なひとときを堪能ください。



50本限定

極みの一本鰻寿司 6,480円

迫力満点! 国産うなぎ丸ごと一本。日本料理 雲海が自信を持っておすすめする贅を極めた一本寿司。

日本料理 雲海自慢の国産鰻重をテイクアウトでお召し上がりいただけます。



国産鰻重 4,320円  
【縦 10.0cm×横 20.0cm】



120食限定 よくばり重 3,240円  
【縦 20.0cm×横 20.0cm】

うな井、ひつまぶし、鰻巻き玉子、うざくの4種のうなぎをつめこんだ丑の日期間限定特別セット

鰻の香ばしさと優しい出汁の香りが相性抜群。職人が一つひとつ丁寧にふっくらと焼き上げます。

鰻巻き玉子 2,160円  
【縦 10.0cm×横 20.0cm】



商品お申込書 ※必要事項で記入の上、ホテルまでお持ち頂くか FAX にてお送りください。【FAX：0859-36-1115】

お客様控え	お名前	様	※お渡し時間：11:00~18:00 お渡し場所：日本料理 雲海		※お引取りの際にお控えをお渡しく下さい。 ※一部のレストランチケット及びレストラン優待券でのお支払いはできません。 ※お支払いは商品お渡し時にお願致します。※各種割引特典対象外商品です。	
	お受渡し日時	極みの一本寿司	本	よくばり重	個	お支払い金額
7月 日 時頃	国産鰻重	個	鰻巻き玉子	個	円	

----- 切り取り線 -----

ホテル控え	フリガナ	様		電話番号 (携帯電話)	— —			
	お名前	様		※当日ご連絡の取れる電話番号をご記入ください。				
お受渡し日時	ご住所 〒							
7月 日 時頃								
ホテル担当者印	極みの一本鰻寿司	本	小計	円	よくばり重	個	小計	円
	国産鰻重	個	小計	円	鰻巻き玉子	個	小計	円
								合計

ANAクラウンプラザホテル米子

【ご予約・お問い合わせ】TEL:0859-36-1116 (日本料理 雲海)

※よくばり重と鰻巻き玉子は、中国産うなぎを使用しています。  
※料理内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。※表示価格は消費税が含まれております。  
※販売期間以外でのご注文は日本料理 雲海までお問い合わせください。※写真はイメージです。