ホワイトイン高崎 × 柳川 美熊野 共同企画

2022年7月23日［土曜日］

ご予約承り中

土用の丑の日

旬の食材と職人の技が織りなす。至高のお弁当をご賞味ください。

各限定100食

柳川 美熊野 鉄板ステーキ
サーロインステーキ重
4,500円(税込)

ホワイトイン高崎
特製うな重
4,500円(税込)

柳川 美熊野 日本料理
特製うなぎ棒寿司
3,500円(税込)

受付期間 7/22(金) 18:00迄

お申し込み、詳細は裏面をご覧ください。

Take Out

ホワイトイン高崎
特製うな重

ホワイトイン高崎が毎年自信を持ってお届けするうなぎ重。今年は愛知県産の鰻をじっくりと蒸しあげ、安中有田屋天然醸造醤油と和三盆の特製タレでふっくら焼き上げました。

総料理長　荒井一樹

柳川 美熊野 日本料理
特製うなぎ棒寿司

美熊野ならではの関西風調理。腹開きにした鰻を800℃を越える炭火で焼き上げ、旨味や脂肪分を閉じ込めます。西京味噌と特製タレの２種類で味付けた一本丸々使った棒寿司です。特製の出汁巻き卵と一緒にどうぞ。

料理長　志田直樹

柳川 美熊野 鉄板ステーキ
サーロインステーキ重

群馬県を代表するブランド牛の「赤城牛」を低温調理後に炭火でじっくりと焼き上げ、食べ応えのある食感と、脂の甘さや赤身の旨味をしっかりと感じるお肉好きには堪らないステーキ重です。秘伝のソースとともにお愉しみ下さい。

料理長　横山明伸

FAX申込み用紙

特製うな重 (100食限定) **4,500円(税込)** 個	**特製うなぎ棒寿司** (100食限定) **3,500円(税込)** 個	**サーロインステーキ重** (100食限定) **4,500円(税込)** 個

メールアドレス @	ご予約締め切り　2022年7月22日(金) 18:00
お名前	お渡し日　2022年7月23日(土)
ふりがな	お支払い　現金 または クレジットカード
電話番号	お受け渡し　ホワイトイン高崎 1階ロビーにて
住　所 〒	お渡し日時　第一部 11:00-14:00　第二部 16:00-18:00 2022年 7月23日(土)　時受け取り希望

お問合せ

ホワイトイン高崎
370-0818 群馬県高崎市赤坂町９４

Fax.027-325-5975　Tel.027-325-5858
Mail：event@takasakijinja.or.jp