うなぎ

土用の丑の日

七月二十三日

株式会社 七っ葉のクローバ
Infinite Happiness
安心にまごころを添えて

〒792-0060 愛媛県新居浜市大生院 1620

TEL：0120-41-6653　FAX：0897-40-7780

お品書き

ふっくら鰻の特選うな重

ふっくらと焼き上げた鰻に特製たれをかけて、
ごはんと美味しく召し上がっていただける一品に仕上げました。

なすびと豚肉のうすあんかけ

旬のなすに豚肉を合わせ、ほんのり生姜風味に仕上げました。
ナスと豚肉それぞれの旨味が際立つ一品となっています。

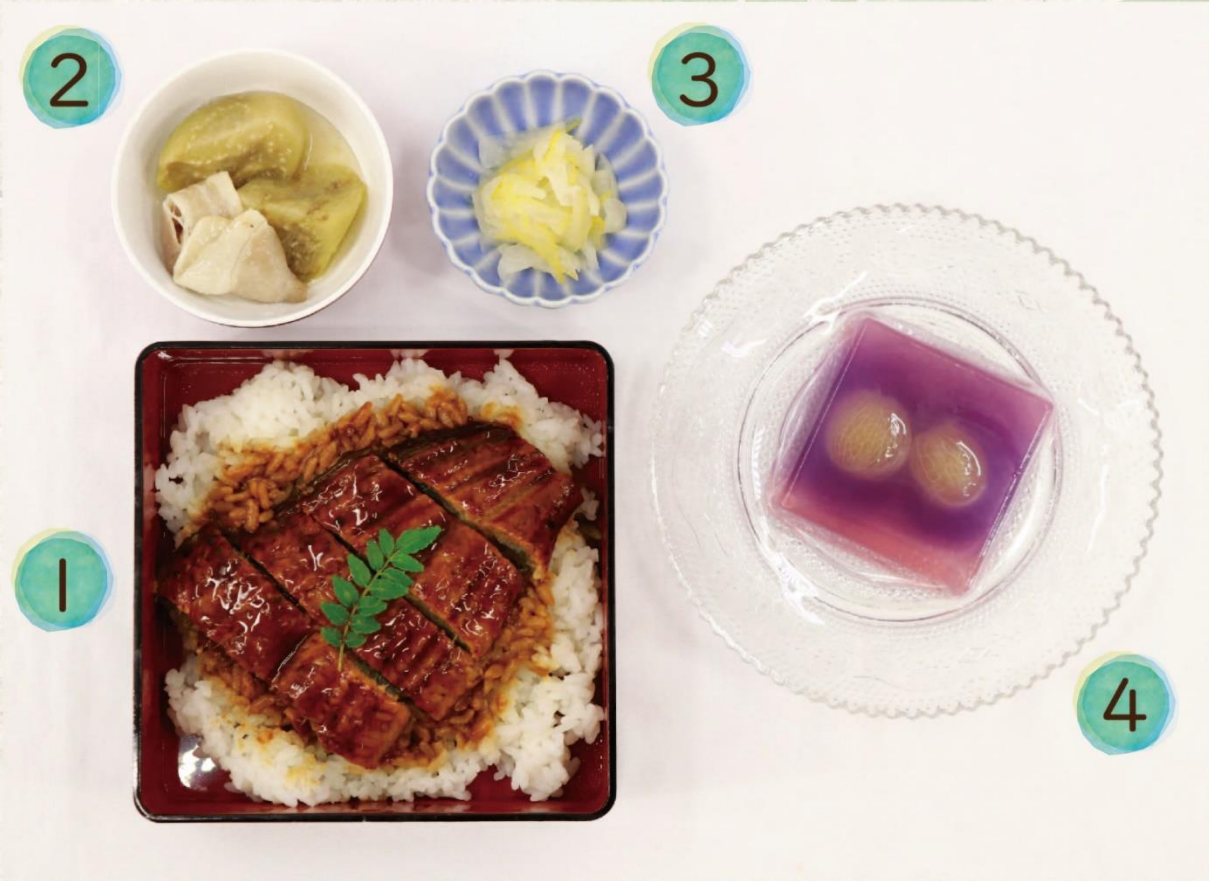
大根と柚子の甘酢漬け

さっぱりとした甘酢漬けにしております。
柚子の香りと大根の食感をお楽しみください。

ぶどう入り寒天ゼリー

ぶどうの実と果汁を使用して、季節を感じられる
見た目も涼しげな寒天ゼリーにしました。

盛り付け例



1 ふっくら鰻の特選うな重

2 なすびと豚肉のうすあんかけ

3 大根と柚子の甘酢漬け

4 ぶどう入り寒天ゼリー

栄養価

※ ごはん 170g を含みます。

エネルギー	613kcal	炭水化物	86.2g
たんぱく質	22.5g	ナトリウム	823mg
脂質	18.3g	食塩相当量	2.1g

盛り付け方法

ふっくら鰻の特選うな重

① 鰻はパックのまま水の入った鍋に入れ、火にかけ沸騰直前に
　火を止め３分間温めます。
②やけどに注意しながら鍋からパックを取り出します。
③ 鰻をお好みの大きさにカットします。
④ 炊きあがったご飯を器に盛りつけ、鰻をのせます。
⑤ 鰻の上に特製たれを 10ｇかけて完成です。
⑥ お好みで山椒をかけていただくとまた風味を感じる、違った味わいを
　感じていただけます。
　（ご飯、木の芽はお客様でご用意ください）

なすびと豚肉のうすあんかけ

① パックのまま水の入った鍋に入れ、火にかけ沸騰直前に
　火を止め３分間温めます。
② やけどに注意しながら鍋からパックを取り出します。
③ パックから出して器に盛り付けてください。

大根と柚子の甘酢漬け

パックから出してそのまま器に盛り付けてください。

ぶどう入り寒天ゼリー

容器から出してそのまま器に盛り付けてください。

お客様へ

「土用の丑の日」をお買い上げのご施設様に限り、
うなぎ一尾の追加注文を承ります。

※ 鰻単品でのご注文は受けられません。ご了承ください。