

広ステーションホテルの

うなぎ

土用丑の日

土用丑の日に鰻を食べる風習は江戸時代の発明家、平賀源内が、夏の暑さで商売の落ち込んでいた鰻屋に頼まれて書いた張り紙、「丑の日に『う』の付くものを食べると夏負けしない」というのが始まりのようです。その後、その鰻屋の繁盛を見た他の鰻屋もならい、広まっていったといわれています。しかし、それだけでなく「ビタミンA」「ビタミンE」など栄養が多く、鰻を食べる事は理にかなった夏バテ対策です。

引 渡 日

7月24日(月)
7月25日(火)

土用丑の日
(7月25日)

◆鰻重(1人前) ◆鰻蒲焼(1尾)

〈鰻重1人前〉 各 **1,800円**(税込)

〈鰻蒲焼1尾〉 各 **2,500円**(税込)

鰻蒲焼 1尾



大きじ一杯のお酒を鰻の身にふりかけ、弱火で3分温め、じっくり蒸すと、さらにふっくら美味しさ倍増!

予約注文書

お客様名	受け渡し日時	
	7月24日(月) ・ 7月25日(火)	
電話番号	時	
	金額	
鰻重	人前	円
鰻蒲焼	尾	未 ・ 済