

ご予約・お申込み書 <店舗控え>

お名前 <small>(フリガナ)</small>	受取日	月 日 ()
	お受渡し	<input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> 来店 (本店 / ココロデリカ)
TEL・携帯	配達時間	: ~ :
住所 (宅配をご希望の方のみご記入ください) 〒		

【ご注文商品】 お代 済 ・ 未

商品名	価格(税込)	個数	合計金額(税込)
愛知県産鰻 三味重	4,500円		円
愛知県産鰻 涼味鰻弁当	2,500円		円
愛知県産 鰻重と牛ステーキ重弁当	4,500円		円
愛知県産 鰻重と出汁巻き弁当	3,000円		円
愛知県産 鰻重(大)	4,900円		円
愛知県産 鰻重(小)	2,800円		円
愛知県産 鰻蒲焼き(1本)	4,600円		円
愛知県産 鰻肝吸い	400円		円
鰻蒲焼きのタレ	150円		円
ご注文合計			円

-----キリトリ線-----

ご予約・お届けは、8月31日(月)まで ※チラシの価格は、2026年7/1~8/31までとなります。

ご予約・お申込み書 <お客様控え>

お代 済 ・ 未

商品名	価格(税込)	個数	合計金額(税込)
愛知県産鰻 三味重	4,500円		円
愛知県産鰻 涼味鰻弁当	2,500円		円
愛知県産 鰻重と牛ステーキ重弁当	4,500円		円
愛知県産 鰻重と出汁巻き弁当	3,000円		円
愛知県産 鰻重(大)	4,900円		円
愛知県産 鰻重(小)	2,800円		円
愛知県産 鰻蒲焼き(1本)	4,600円		円
愛知県産 鰻肝吸い	400円		円
鰻蒲焼きのタレ	150円		円
ご注文合計			円

合計	個
受取日	月 日 ()
<input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> 来店 (本店 / ココロデリカ)	
: ~ :	
7/25・26のみ下記①又は②よりお選びください	
①10:00~12:00 <input type="checkbox"/>	
②15:00~17:30 <input type="checkbox"/>	

【広島市内配達無料】
10,000円(税込)以上のご注文で配達いたします。
【中区】【西区】【東区】【南区】【安佐南区】【安佐北区】
【安芸区・船越】【府中町】【海田町】【佐伯区(一部)】
※他、要相談・お問い合わせください。

ご予約承り中 ご予約・お届けは、8月31日(月)まで

釜飯・広島郷土料理
酔心本店 広島市中区立町6-7

TEL 082-247-4411 FAX 050-3538-3931

※10,000円以上(税込)のご注文でお届けいたします。※配達地域は広島市内及びその他近郊のみとなります。詳しくはお電話にてお問い合わせください。※FAXでのご注文の場合、お申し込み後に確認のお電話をさせていただきます。確認後ご注文を確定させていただきます。



酔心の
こだわり

- 「蒸」 一度蒸すことで柔らかくふっくらと仕上がります。
- 「焼」 職人が一匹ずつ丁寧にじっくり照りよく焼き上げます。
- 「たれ」 1950年創業から70余年、酔心秘伝の職人のたれ。

期間限定|
ご予約
承り中



酔心自慢の

ご予約・お届けは7/1～8/31まで

お持ち帰り・配達用

要予約

店頭でのお受け渡し又は配達いたします。
裏面のお申込み書へご記入の上、店頭へお持ちいただくかFAXにてお申込みください。



(※写真は鰻重大)

※[鰻蒲焼きのタレ]20ml……………150円(税込)

愛知県産 鰻重 大

【うなぎ一匹使用】 4,900円(税込)
(約14cm×14cm×4cm)

愛知県産 鰻重 小

【うなぎ半匹使用】 2,800円(税込)
(約14.5cm×10cm×3cm)

愛知県産 鰻蒲焼き

【1本】 4,600円(税込)

愛知県産 鰻の肝吸い

400円(税込)

※鰻重をご注文の方のみ ※お召し上がりの前に温め直してください。※肝吸いの容器は使い捨て容器です。

愛知県産鰻を贅沢に使った三種の味わい。

ふっくらと焼き上げた鰻重、爽やかな香りの笹寿司、上品な甘みの玉子と合わせた巻き寿司。
異なる仕立てで引き出す鰻の旨みを、食べ比べでお楽しみいただける特製弁当です。



愛知県産鰻 三味重 〈約20cm×12cm×4cm〉 4,500円(税込)

鰻重 / 鰻入り巻き寿司 / 鰻笹寿司 / 出汁巻き玉子 / 鰻の肝 / 漬物



香ばしく焼き上げた鰻と旬の味覚を詰め込んだ、夏限定のごちそう弁当

6月～販売開始!!

愛知県産鰻 涼味鰻弁当
2,500円(税込)

愛知県産うなぎのせ俵むすび/いなり/梅ちりめん俵むすび/季節の炊合せ/ホッキ貝と胡瓜の酢物/とうもろこしと枝豆かき揚げ/オクラ胡麻和え/鮭麴焼き/鶏唐揚げ/花酢蓮根/有頭海老/瓢亭玉子/アスパラ/赤パプリカ/安芸紫



赤身の旨味と霜降りのバランスが取れたイチボ使用

愛知県産鰻とイチボの牛ステーキが同時に味わえる贅沢なお弁当。

愛知県産 鰻重と牛ステーキ重弁当
〈約18cm×10cm×4.6cm〉 4,500円(税込)



お出汁たっぷり大きな特製手巻き出汁巻入り。

愛知県産 鰻重と出汁巻き弁当
〈約18cm×10cm×4.6cm〉 3,000円(税込)

※写真はすべてイメージです