



うなぎの兼光

うなぎの兼光の新仔うなぎは約半年養殖された若いうなぎで身が柔らかくて脂のりの良いのが特徴です。

土用の丑

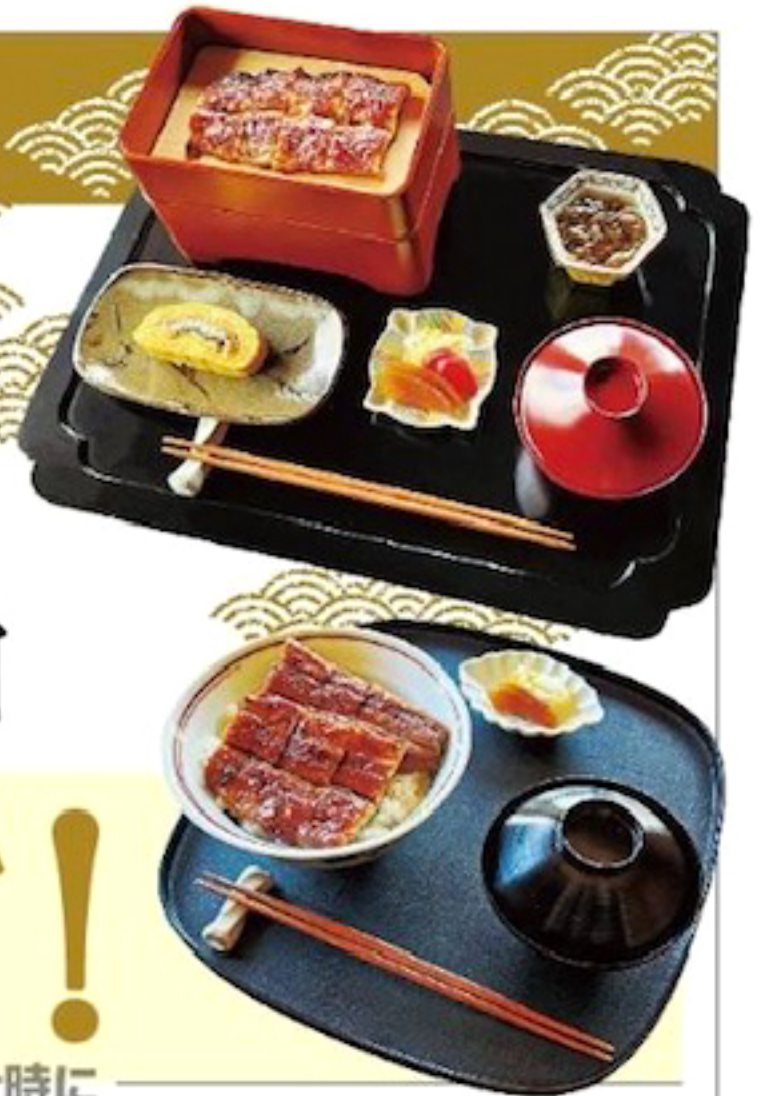
「キャンペーン期間 午前11時OPEN」

7月22日月 / 23日火 / 24日水
土用丑



中日ビル店

店内飲食 お持ち帰り商品



全品

10% OFF!

〈メニュー一例〉 其他メニューはホームページをご覧ください

- うなぎ(並) 通常価格 ¥2,400 → **¥2,160** [税込]
- お持ち帰り蒲焼 通常価格 ¥3,050 → **¥2,745** [税込]
- うなぎ肝井 通常価格 ¥3,800 → **¥3,420** [税込]
- ひつまぶし 通常価格 ¥4,050 → **¥3,645** [税込]
- うなぎ重(並) 通常価格 ¥2,950 → **¥2,655** [税込]

●さらにお会計時に

次回より
使える

10%OFFクーポン進呈

ご予約はお早めに! お電話はおかけ間違いのないようご注意ください!

当キャンペーンは
中日ビル店限定
です

ご予約・お問い合わせ (中日ビル店)

052-890-9933

愛知県名古屋市中区栄四丁目1番1号 中日ビル3F 304
駐車場完備 (中日ビル内立体駐車場・提携駐車場)

【当キャンペーンにつきまして】

※ご予約のお電話がつながりにくくなることが予想されます。ご迷惑をおかけしますが、あらかじめご了承ください。※ご予約・お問い合わせのお電話は、電話番号をよくお確かめの上、おかけ間違いのないようご注意ください。※お持ち帰りの「蒲焼」「白焼」は衛生上粗熱をとってからのご提供となります。※お持ち帰り後は、直射日光を避け、冷蔵庫にて保存し、出来るだけ早めにお召し上がり下さい。※予告なく当キャンペーンの内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※詳しい営業時間等はホームページをご覧ください。

うなぎの兼光
ホームページ



うなぎの兼光
公式LINE

