

高知初鯉お取り寄せ！



今年も、**山本鮮魚店**よりお取り寄せいたします！！数量限定なのでお申し込みはお早めに！！

山本鮮魚店のこだわり

- ①かつおは捌いてみて、質のいいもの、納得のいくものだけしか藁焼きにしません。
- ②地元農家と契約して、藁のみを使用して、焼き上げています。
(藁だけでやっている店は意外に少ないそうです)
付いているタレは、ゆずの香りがして、さっぱり食べられようになっています。



お渡し日：1回目6月6日(土) 2回目6月13日(土)

13:00~15:00にガーデン住吉にお越しく下さい

数量限定：30節/日

料金：約2,200円～(1節：2人前程度) タレ付き・送料込み

※時価により変動するため、お渡し時に値段が確定します。

受付開始：5月18日(月)10時~ガーデン住吉のお電話にて

受付締切：5月31日(日)

※天候等によりお渡し日に変更になる場合がございます。

※お渡し日当日は、各自で保冷剤の用意をお願いします。

※真空パックのチルドで届きます。