



鰻ちらし

うなぎ

土用丑の日

日本料理総料理長
尾崎一夫 謹製

テイクアウト
ご予約制
7月11日(土)迄
のお申込み

2026年夏の土用丑の日
7月26日(日)

2,500円 (税込)

2日間の限定販売!

2026年
7/24 (金)・25 (土)

うなぎを食べて
夏が楽しくす!

京風鰻棒寿司

醤油で炊いた山椒の実が、口当たりの良いやさしいお味の酢飯に、さわやかなアクセントを添える京風の鰻棒寿司は毎年リピーター続出の逸品です。ぜひお召し上がりください

3,500円 (税込)



日本料理総料理長
尾崎 一夫 -OZAKI KAZUO-

1965年東京生まれ。
京都比叡山国際観光ホテル叡山閣にて磯本忠義の下、京料理を学ぶ。その後、大津プリンスホテルなどで修行を重ね、2000年に当ホテルに招聘 2009年農林水産大臣賞、2018年厚生労働大臣賞受賞。KKRホテル山口、博多、金沢で料理長を歴任し、2025年KKRホテル東京 日本料理総料理長に就任。

鰻ちらしはふっくら仕上げた鰻をメインに、やさしいお味の酢飯に甘辛の鰻のたれを加え味付けしました。旬の夏野菜は枝豆・アスパラを塩ゆでに、蓮根は酢どり、人参は甘辛煮やほんのり甘い玉子焼きとそれぞれしっかりお味付けをし彩りよくちらしました。旬の味をお楽しみください。

TAKE OUT
お渡し

KKR ホテル東京 12F 展望レストラン芙蓉 11:30 ~ 16:30 / 17:00 ~ 20:00

■お問合せ・ご予約 展望レストラン芙蓉 12F TEL.03-3287-2934 (直通・受付時間/11:00~20:00)

KKR HOTEL TOKYO

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 TEL 03-3287-2921(代表) <https://tokyo.kkr.or.jp>
 ◆東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口(直結)3a出口(エレベーター)より左手徒歩1分
 ◆東京メトロ千代田線「大手町駅」C2出口:徒歩5分 ◆都営地下鉄「神保町駅」A9出口:徒歩5分

KKRホテル東京
Webサイト
展望レストラン
芙蓉



鰻ちらし・京風鰻棒寿司 申込書

*ご予約は7月11日(土)まで承ります。

FAX 03-3287-2937

*個数の変更は2日前までとさせていただきます。

ご希望の引き取と引取時間にチェックをいれてください。

【お渡し日】	内容	個数	料金
<input type="checkbox"/> 7月24日(金) <input type="checkbox"/> 7月25日(土)	<input type="checkbox"/> 鰻ちらし 2,500円 <small>器サイズ 約直径140mm × 高さ48mm</small>	個	円
【お渡し時間】 <input type="checkbox"/> 11:30 ~ 16:30 <input type="checkbox"/> 17:00 ~ 20:00 時 分	<input type="checkbox"/> 京風鰻棒寿司 3,500円 <small>8カットにしてお渡しいたします</small>	本	円

*お引取り日時のご記入を必ずお願いいたします。

*お引取り時間にチェックを入れ、ご来館いただけるお時間のご記載をお願いいたします。

*当日中にお召し上がりください。

会社名			
お名前			
ご住所	〒	都道府県	市区町村郡
電話番号			
お支払方法	現金 ・ クレジットカード ・ KKRホテルズ&リゾート共通利用券		
領収書	要 ・ 不要		
領収書名 (但し書き)			
備考欄			係