

料亭の

二十四節気 「うなぎ弁当」

五,四〇〇円(税込)

浮月楼特製 国産

大暑／土用の丑の日

一年でもっとも暑さが厳しく感じられる頃。
夏の「土用」は暑さが厳しい時期のため、
元気が出る食べ物で乗り切ろうと考えられました。
また、「丑の日」は災難を受けやすい日と考えられており、
「丑」にちなんだ「う」のつく食べ物で縁起を担いだり、
丑の方向が黒の神様であることにちなんで
「黒い」食べ物で厄除けをする習わしがありました。
そのため、土用の丑の日には「う」がつく食べ物である、
「黒い」食べ物のうなぎを食べるようになったと
言われています。

●二十四節気とは

春夏秋冬それぞれを
六つに分けて季節の
移ろいを表した言葉

●令和四年 土用の丑の日

【一の丑】七月二十三日(土)
【二の丑】八月四日(木)



※画像はうなぎ弁当の
イメージです
※副菜は仕入れの都合で
変わる場合がございます



【二段重】

下段／鰻重

上段／鰻巻き玉子・海老芝煮

人参かすてら・鶏松風

丸十蜜煮・酢蓮根 他

創業 129 年

料亭 浮月楼がつくる「うなぎ弁当」

テイクアウト限定

【発売期間】 7月23日(土)～8月7日(日)

【ご注文方法】

店頭受け取り時間 昼 / 11:30～13:00 夜 / 16:00～18:00

受取日の2日前18:00までにご注文をお願い致します。

1回のご注文は2個からお願い致します。

数量変更、キャンセルにつきましては前日の正午までをお願い致します。

当日の変更、キャンセルにつきましては代金の全額を頂戴致します。



レストランでもうなぎ御膳を提供しております。(詳しくはスタッフまで)



徳川慶喜公屋敷跡

浮月楼

〒420-0852 静岡県静岡市葵区紺屋町11-1

【ご予約 / お問い合わせ】

TEL: 054-252-0131 (代表)

受付時間 10:00～19:00

ご不明点はお気軽にお問い合わせくださいませ。

