

静岡県産

ホテルルイズ 閑運亭

うなぎ



《お持ち帰り》

《店内でお食事》 小鉢、肝吸い、水菓子付

松 3,500円(税別)

特上 4,500円(税別)

ご注文いただいてから蒸して焼き上げるため30～40分お時間を頂戴致しております。ご予約をいただきますとご準備しておきます。

松 3,500円(税別)

《BIF》日本料理

閑運亭

ランチ 11:30～14:30 (14:00ラストオーダー)

ディナー 17:00～22:00 (21:00ラストオーダー)

日祝 17:00～21:00 (20:30ラストオーダー)



『土用の丑の日』

今年は **7月20日(金)**

—— 二の丑の日 ▶ 8月1日(水) ——

ビタミンA、ビタミンB群、ビタミンD、ビタミンE、DHA、EPA、ミネラル(鉄、亜鉛、カルシウム)などが豊富に含まれており、様々な健康効果が期待できます。暑い夏に向け、**夏バテ防止、疲労回復に鰻を食べよう!**

ご予約
お問い合わせ



HOTEL RUIZ

TEL 019-625-2611(代)

〒020-0034 岩手県盛岡市盛岡駅前通7-15 <http://www.hotel-ruiz.jp>