

うなぎの季屋<sup>ときや</sup>

7月23日は土用の丑の日!

最高の焼き具合を求めて、備長炭を使用し、全て手焼きで金串打ちした鰻をじっくり焼き上げています。

鰻の焼きを極めた職人が何度も手返しをして、鰻の芯から炭火でじっくり焼き上げるため、「表面はパリッ!中身はふっくら!」とした食感と風味(香り)が当店の味です。ぜひ、ご賞味ください。



お持帰りお弁当

- 特上 2,800円(税込)
- 上 2,200円(税込)
- 並 1,700円(税込)



うなぎの季屋

.....  
 泉大津市二田町1-13-9  
 TEL.0725-90-6860  
 営業時間/10:00~18:00  
 店内飲食/11:00~14:00  
 定休日/日曜日  
 駐車場/なし



水まんじゅう

フルーツ Version

お味は、マンゴー、桃、ぶどう、スイカの4種。のどごしの良い生地の中にそれぞれのお味の風味豊かなあんを包みました。

各種 1個 230円(税込)

もちろん、定番のこしあん入りも、好評販売中です。

1個 200円(税込)

菓子処 ふる里

.....  
 泉大津市二田町 1-13-8  
 TEL.0725-21-6086  
 営業時間/9:30 ~ 18:00  
 定休日/水曜日※  
 駐車場/有り

※変更がありますので詳細はHP、SNSをご確認ください



土用餅

土用の丑の頃には、関西を中心に夏の暑さを乗り切るために、土用餅(あんころ餅)を食べる風習があります。今年の土用の丑の日は、7月23日です。

土用餅は7月21日から販売します!

おいしい夏の和菓子

ぜひご賞味ください。



5個入 600円(税込)

3個入 360円(税込)



ホームページ



Instagram



Facebook



YouTube