

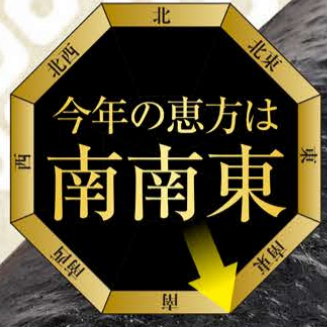
2月2日は  
**節分**

2021年の節分は2月2日。南南東を向き、  
**家族みんなでお福をまるかぶり。**



# 恵方巻

予約特典  
本体価格から  
**10%割引**  
※その他の割引とは併用できませんのでご了承ください。



当店  
自家製

本まぐろ中とろ、まぐろ赤身、  
ねぎとろなど、3種のまぐろをはじめ  
十二種類の具材を彩りよく豪華に巻きました。

## 海鮮干支巻 ～十二単衣～

(1本) **3,000円** (本体価格) (参考税込価格 3,240円)  
(ハーフ) **1,680円** (本体価格) (参考税込価格 1,815円)

当店  
自家製

近畿大学による完全養殖「本まぐろ」  
に近大の真鯛、しまあじ、ぶり、平目を入れた近大づくし恵方巻。玉子焼、  
きゅうり、いくらを加えてボリューム満点です。

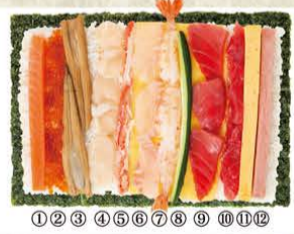
## 「近大」海鮮恵方巻

(1本) **3,980円** (本体価格) (参考税込価格 4,299円)  
(ハーフ) **2,180円** (本体価格) (参考税込価格 2,355円)

「近大」  
海鮮恵方巻  
(1本) (ハーフ)  
ご予約で  
数量限定  
近大マグロ  
中骨エキス入り  
あおさのみそ汁(1袋)  
プレゼント!!

### 美味しさたっぷり 豪華な12種のネタ

- ①サーモン
- ②いくら醤油
- ③穴子
- ④ほたて
- ⑤ずわいかに
- ⑥真鯛
- ⑦海老
- ⑧きゅうり
- ⑨本まぐろ中とろ
- ⑩まぐろ赤身
- ⑪玉子焼
- ⑫ねぎとろ



### 近大の本まぐろを含めた8種のネタ

- ①いくら醤油
- ②きゅうり
- ③玉子焼
- ④近大本まぐろ
- ⑤近大平目
- ⑥近大しまあじ
- ⑦近大真鯛
- ⑧近大ぶり



「本まぐろ」たっぷり恵方巻  
(1本) **1,580円** (本体価格) (参考税込価格 1,707円)  
(ハーフ) **880円** (本体価格) (参考税込価格 951円)

具材 本まぐろたたき、本まぐろ切り落とし、きゅうり



お魚屋さんの海鮮恵方巻  
(1本) **1,580円** (本体価格) (参考税込価格 1,707円)  
(ハーフ) **880円** (本体価格) (参考税込価格 951円)

具材 ばちまぐろ、いか、サーモン、海老、ぶり、ねぎとろ、とびっこ、玉子焼、きゅうり



みぎさ恵方巻 (特上巻)  
(1本) **824円** (本体価格) (参考税込価格 890円)  
(ハーフ) **444円** (本体価格) (参考税込価格 480円)

具材 高野豆腐、かんぴょう、おぼろ、山せり、厚焼玉子、穴子、海老、錦糸玉子、椎茸



「みさ庵」  
〈Odakyu OXオリジナル〉七福恵方巻  
(1本) **698円** (本体価格) (参考税込価格 754円)  
(ハーフ) **349円** (本体価格) (参考税込価格 377円)

具材 凍り豆腐、カニカマ、穴子、椎茸、玉子焼、かんぴょう、おぼろ

**ご予約承り中**

ご予約承り・お渡し場所  
サービスカウンター

承り期間 **1/25月**  
よる6:00まで

お渡し日 **2/2火**  
よる6:00まで

※店舗により取り扱いの無い商品もございます。