

恵方巻

サーモン・カンパチ・穴子
などの海鮮食材で彩りよく
仕立てた恵方巻です。

●サーモン ●カンパチ ●穴子
●海老 ●玉子 ●胡瓜 ●干瓢

¥1,512 税込

商品サイズ(約): 長さ20 × 幅5cm

恵方巻

恵方巻にイクラ・ネギトロ・ズワイ
ガニなど高級食材をプラスした
贅沢な幸福巻です。

●イクラ ●ネギトロ
●ズワイガニ ●サーモン
●カンパチ ●穴子 ●海老
●玉子 ●胡瓜 ●干瓢

¥2,052 税込

商品サイズ(約): 長さ20 × 幅6cm

幸福巻

旬に出会う、屋島の和。

7種類の食材を使用した上質な味わいの「恵方巻」が今年も登場。毎年ご好評の「幸福巻」は、恵方巻の素材に高級海鮮食材を3種加え、ワンランク上の贅沢な味わいに。

さらに今年は、柔らかな肉質と濃厚な旨みの特徴の特選和牛を使用した「特選和牛巻」もご用意。節分の食卓を彩る、弓絃葉の和の味わいをご家族皆さままでぜひご賞味ください。

濃厚な旨みと柔らかな食感が特徴の特選和牛を主役に、レタスの瑞々しさと玉子の優しい甘さを合わせた一本。素材の良さをそのまま味わえる、贅沢な恵方巻です。

●特選和牛 ●レタス ●玉子

¥2,700 税込

商品サイズ(約): 長さ20 × 幅6cm

特製和牛巻

お渡し期間

2月3日(火) 12:00~15:00

ご注文締め切り日は1/28(水)です

2026年の恵方は
南南東



※写真は全てイメージです。内容等が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

お受け取り場所

- アナザースタイル (高松市西宝町)
- ザ・ガーデンダイニング弓絃葉 (高松市屋島西町)
- シェルエメール (綾歌郡宇多津町)
- 株式会社ベルモニー管理部 (高松市勅使町)

お支払い方法

現金・PayPay・クレジットカード

※株式会社ベルモニー管理部にてお支払いをご希望の場合は、現金のみでの対応となります。

Webからもご予約可能!



受付担当記入欄

令和 八 年 月 日

WEBからも受付可能

弓絃葉の恵方巻 お申し込み書



◆お申し込み方法…下記に必要事項をご記入の上、**取り扱い店舗へFAX**にてお申し込み頂くか、**WEB**でもお申し込み可能です。

お申込者お名前	ご住所 〒 ー	お電話番号: FAX 番号:
---------	---------	-------------------

★ご請求先…上記と異なる場合はご記入ください。

お申込者お名前	ご住所 〒 ー	お電話番号: FAX 番号:
---------	---------	-------------------

お受け取り者 連絡先	お名前	商品名	数量	合計金額
		恵方巻 ¥1,512		
		幸福巻 ¥2,052		
	お電話番号	特選和牛巻 ¥2,700		
お受け取り場所・日時	お受け取り場所(下記から1カ所お選びください)		お受け取り日時(1つお選びください)	
	☐ アナザースタイル ☐ 弓絃葉 ☐ シェルエメール ☐ 株式会社ベルモニー 管理部		2月3日(火) ☐ 12:00～13:00 ☐ 13:00～14:00 ☐ 14:00～15:00	

お受け取り者 連絡先	お名前	商品名	数量	合計金額
		恵方巻 ¥1,512		
		幸福巻 ¥2,052		
	お電話番号	特選和牛巻 ¥2,700		
お受け取り場所・日時	お受け取り場所(下記から1カ所お選びください)		お受け取り日時(1つお選びください)	
	☐ アナザースタイル ☐ 弓絃葉 ☐ シェルエメール ☐ 株式会社ベルモニー 管理部		2月3日(火) ☐ 12:00～13:00 ☐ 13:00～14:00 ☐ 14:00～15:00	

支払い方法

- ☐ 申し込み時支払い ☐ 後日支払い(銀行振込)
☐ 商品受け取り時支払い ☐ その他()

※恵方巻の宅配は行っておりません。ご了承ください。

受領印

※商品のお申し込み期限は
1月28日(水)までです。

製造元

SHIKOKU DINING
ウェルズキッチン

〒761-8042 香川県高松市御厩町1391-1
ギフト部門 TEL (087)815-7560
営業時間 10:00～16:00 (定休日:土・日曜日)

申込用FAX番号

FAX.(087)815-7561

取扱い店

FAX.() ー

取扱い担当者