

恵方巻

数量
限定

2月3日(火)



恵方巻販売

福うち 一番人気

789円(税込)
本体価格:730円

具材詳細

- ①イカどうめん
- ②穴子
- ③かんぴょう
- ④きゅうり
- ⑤自家製鮭マヨ
- ⑥玉子焼き
- ⑦生姜甘酢漬け

七福神にあやかった7種類の具材入り
玉子焼きやかんぴょうなど太巻き定番の具材に、あなご、イカどうめん、鮭マヨを加え、具沢山に仕上げました。酢飯と具材のバランスにこだわり、1本丸ごと食べても飽きのこない美味しさです。

食べるときに海苔を巻くからパリッと美味しい!

紅ずわい蟹入り 贅沢 太巻き

2,430円(税込)
本体価格:2,250円

具材詳細

- ①蟹棒肉の酢漬け
- ②蟹ほぐし身マヨ和え(かに風味酢入り)
- ③蟹味噌・味付け魚卵
- ④きゅうり
- ⑤玉子焼き
- ⑥リーフレタス

日本海産紅ずわい蟹のみずみずしい甘みを贅沢に
紅ずわい蟹は、まろやかな酸味の専用酢で旨みを引き出した棒肉と、ほぐし身を使用。蟹味噌の風味とししゃも、数の子のつぶつぶ食感がアクセントとなり、紅ずわい蟹の旨みが口いっぱいに広がります。

食べるときに海苔を巻くからパリッと美味しい!

牛すき 贅沢 太巻き

1,620円(税込)
本体価格:1,500円

具材詳細

- ①牛すき煮(玉ねぎ、ごぼう入り)
- ②生姜甘酢漬け
- ③千切り人参のだし煮
- ④リーフレタス
- ⑤きゅうり
- ⑥玉子焼き

国産牛 100%の旨み引き立つ牛すき煮
ほどよい甘みと、まろやかさが特徴の大野醤油ベースの割り下で、牛肉の旨みを引き立てた、玉ねぎと牛蒡入りの食べ応えのある牛すき煮です。

食べるときに海苔を巻くからパリッと美味しい!

アカシア商会

病院1号棟
地下売店

食 彩 倶 楽 部

直通電話番号 076-286-1960
内線番号 27521

本部棟1階
ラウンジ内

大学売店

直通電話番号 076-218-8402
内線番号 27518



限定販売
2026年 2月
3日(火)

恵方寿司

ご家族みんなで「健康」と「福」に願いを込めて。

期間限定
1月4日～1月末日迄

梅の花 太巻
【二本】1,080円

数量限定
2026年 2月3日 節分は2月3日迄

ご予約受付中!

【二本】1,080円

ご好評につき うなぎ 入り!!

実山椒が入った 湯葉佃煮 入り!!

2026年の 恵方は 南南東

（特定原材料）小麦・卵・えび・大豆
※金額はすべて税込価格です。
※写真はすべてイメージです。

おすすめ!
2026年 2月 日

海鮮恵方寿司

数量限定

【二本】1,980円

海鮮が 8種類に増えて さらに贅沢に 満足感 たっふりの 海鮮恵方寿司。

梅の花 海鮮太巻
【二本】1,980円

期間限定

（特定原材料）小麦・卵・かに・いか・さけ・大豆

アカシア商会

病院1号棟
地下売店

食彩倶楽部

直通電話番号 076-286-1960
内線番号 27521

本部棟1階
ラウンジ内 大学売店

直通電話番号 076-218-8402
内線番号 27518