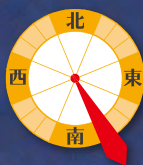




えびす顔で、
ありがとう



今年の恵方は
南南東

恵比寿三越の 恵方巻 the last

2月2日(火)のみ販売
地下2階 フードガーデン



食べる角には口**福**来たる

今年の恵方に向かって、恵方巻を無言で食べると、
夢が叶い、無病息災で過ごせると言われています。

〈築地 中島水産〉七福海鮮恵方太巻(上) 1本、長さ約19cm 1,380円

具材：本まぐろ中トロ、真鯛、サーモントラウト、いか、海老、とびこ、きゅうり



〈たもかみ〉恵方巻

1本、長さ約18cm 【200点限り】 800円

具材：穴子、伊達巻、玉子焼、かに風味かまぼこ、高野豆腐煮、きゅうり、干びょう、桜でんぶ

特設会場にて販売いたします。



〈京料理 たん熊北店〉恵方巻

ハーフサイズ、長さ約9cm 【100点限り】 1,188円

具材：海老、穴子、数の子、玉子焼、椎茸、干びょう、みつば、生姜酢漬、おぼろ、ゆず皮、ごま



〈日本料理 なた万〉

海の幸恵方巻 1本、長さ約18cm 【20点限り】 2,268円

具材：蟹ほぐし身、海老、数の子、いくら醤油漬、厚焼玉子、椎茸、胡瓜、赤でんぶ、わさびマヨネーズ

● ころふく恵方巻 ハーフサイズ、長さ約9.5cm 【50点限り】 702円

具材：海老、かに風味かまぼこ、厚焼玉子、かんぴょう、椎茸、胡瓜、赤でんぶ

バラエティー豊かな恵方巻もご用意しております。



〈とんかつ和幸〉とんかつ恵方巻き

a. 大海老フライ 1本、長さ約14cm 【150点限り】 800円

具材：海老フライ、マヨネーズ

b. ひれかつ 1本、長さ約14cm 【150点限り】 600円

具材：ひれかつ、マヨネーズ

〈クイーンズアイ グローサリー〉

まるかぶり中巻きハーフ

4本セット 1本の長さ約9cm

【30セット限り】 843円

左から、まぐろたたき、
照焼きチキン、サラダ、
玉子かんぴょう



〈スワガット〉

インディアン恵方巻

1本、長さ約14cm 【10点限り】 778円

具材：チキンティッカ(タンドリーチキン)、ハラハラケbab(ほうれん草とグリーンピースのコロッケ)、ゴビ65(カリフラワーのチキン風から揚げ)、キャベツ、キュウリ、トマト、香辛料

季節の変わり目「節分」の豆まきは、邪気を追い払うとされています。
縁起のよいアイテムで福を招こう。

恵比寿三越の 節分 the last

1月27日(水)～2月2日(火)
地下2階 フードガーデン



国産の大粒大豆を使用し、
豊かなコクと自然の風味を
活かした伝統の節分豆です。

〈吉祥菓寮〉
年の豆 100g

【300点限り】…………… 216円

◆ クイーンズアイ グローサリー



国産袖振大豆を香ばしく素煎りました。
大豆本来の甘みが感じられます。

〈麻布十番 豆源〉

福豆(角) 140g …………… 378円

◆ エビミツローカススイーツ



風味豊かな国産大豆を使用。ぜひご賞味ください。

〈リッシュ・ベリー〉

福豆 100g、鬼面付 …………… 270円

◆ リッシュ・ベリー

2月1日(月)・
2月2日(火)
販売



山芋に砂糖、米粉を加えた生地で
こし餡を包んだ上用饅頭です。
羊羹で赤い紅を付け、お多福を表現しました。

〈さか昭〉お多福 上用饅頭 1個 【各日15点限り】 238円

◆ エビミツローカススイーツ

＼ 鬼パンを食べて鬼退治！ /

いちご風味のパンにカスタード
クリームが入った赤鬼くん。

〈ジョアン〉赤鬼くん 1個 303円

◆ ジョアン



1月30日(土)～
2月2日(火)
販売



春のお花と節分にもんだ
アイテムで福を呼ぶ、
オリジナルアレンジメントです。

〈青山フラワーマーケット〉
アレンジメント「オニは外」

1個 【10点限り】…………… 2,200円

◆ 青山フラワーマーケット

※画像はイメージです。
花材は入荷状況により異なります。

※標準税率(10%)と軽減税率(8%)が混在しております。※掲載画像は商品イメージである場合もございます。
※商品により数に限りがございます。※盛り付け例の画像の器等は商品に含まれておりません。
※諸般の事情により、営業日・営業時間、予定しておりましたイベントなどが変更になる場合がございます。
ホームページまたは店頭でご確認ください。

恵比寿三越のホームページは、検索キーワード でご覧いただけます。



MITSUKOSHI

恵比寿 〒150-6090 東京都渋谷区恵比寿4-20-7
電話/03-5423-1111(大代表)
http://www.mitsukoshi.co.jp/

営業時間/全館 午前11時～午後7時

© 2021 ISETAN MITSUKOSHI