

現代の名工

和食総料理長  
小林裕人謹製

1日  
40本  
限定

# 恵方巻

テイクアウト

ご予約制

1月24日(土)迄  
のお申込み

1本  
**1,800円**  
(税込)

鰻・海老・錦糸卵・かんぴょう  
桜でんぶ・胡瓜・椎茸  
**全7種**

\*メニュー内容は仕入れの都合で一部変更させていただく場合がございます。



和食総料理長  
小林 裕人 -HIROTO KOBAYASHI-

1961年生まれ。京料理「白水園」老舗  
「炭屋旅館」等で日本料理を学ぶ。  
2002年に当ホテルに招聘、日本料理業界に  
おいて多数の役職に就く。  
2015年東京マイスター「江戸の名工」を受賞。  
2018年厚生労働大臣表彰受賞。  
2025年「現代の名工」を受賞。

一年の幸運や無病息災の願いを込めて。  
KKRホテル金沢謹製 恵方巻の味をお楽しみください。

カットも承っております



・恵方巻 直径約 5 cm × 長さ 19cm

カットをご希望のお客様には2カットまたは8カット  
いたします。ご予約の際お申し出ください。

【お渡し日】

2025年

2月2日(月)～3日(火)

\*当日中にお召し上がりください

\*個数の変更は2日前までとさせていただきます。

テイクアウト

お渡し

KKRホテル金沢 2F レストランアイビス 11:30～16:30／17:00～20:00

■お問合せ・ご予約 レストランアイビス

TEL 076-264-7860

(直通・受付時間／11:00～20:00)

FAX 076-264-7853

KKRホテル金沢

〒920-0912 石川県金沢市大手町2-32 TEL 076-264-3261(代表)  
<https://kanazawa.kkr.or.jp/> E-mail:ibis@kanazawa.kkr.or.jp

ご予約は  
こちらから  
→→→



# 恵方巻 申込書

\*ご予約は1月24日(土)まで承ります。

**FAX 076-264-7853**

ご希望の引き取と引取時間にチェックをいれてください。

\*個数の変更は2日前までとさせていただきます。

【お渡し日】	<input type="checkbox"/> 2月2日(月) <input type="checkbox"/> 2月3日(火)	内容	個数	料金
【お渡し時間】	<input type="checkbox"/> 11:30~16:30 <input type="checkbox"/> 17:00~20:00 時 分	※カットご希望の方は <span style="color:red;">✓</span> チェックを入れてください □2カット □8カット	本	円
		恵方巻 1,800円		

\*お引取り日時のご記入を必ずお願ひいたします。

\*お引取り時間に✓チェックを入れ、ご来館いただけるお時間のご記載をお願ひいたします。

\*当日中にお召し上がりください。

会社名		
お名前		
ご住所	〒 _____	
電話番号		
お支払方法	現金 • クレジットカード • KKR ホテルズ&リゾーツ共通利用券	
領収書	要 • 不要	
領収書名 (但し書き)		

備考欄		係