



今年の恵方は

南南東  
2月3日は節分



現代の名工

和食総料理長  
小林裕人 謹製

# 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)

1日  
40本  
限定

カットも承っております



次山の福を  
呼び込もう

■恵方巻 直径約5cm×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

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。

■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](mailto: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

\*個数の変更は 2 日前までとさせていただきます。

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。

【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	恵方巻 1,800 円 ※カットご希望の方は <input checked="" type="checkbox"/> チェックを入れてください <input type="checkbox"/> 2 カット <input type="checkbox"/> 8 カット	本	円

\*お引取り日時のご記入を必ずお願いいたします。

\*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いいたします。

\*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&リゾート共通利用券		
領収書	要 ・ 不要		
領収書名 (但し書き)			
備考欄			係