

大衆割烹 横口

恵方巻

横口の職人が

一本ずつ手巻きする、

年に一度の贅沢



数量限定 50 本

横口謹製 海鮮和牛恵方巻
1本 2,800 円

ご予約特典

2本以上ご予約いただいた皆様へ

横口の割烹醤油
プレゼント

恵方巻をさらにおいしくお召し上がりください。



少し贅沢な本格恵方巻
地元の厳選食材を使い、料理人が丁寧に巻き上げた
樋口謹製 海鮮和牛恵方巻 2,800円

(太さ約5cm×長さ約17cm)

こだわりポイント

特製出汁と職人の技が織りなす、至福の恵方巻

- ①五島産まぐろ
- ②長崎県産真鯛
- ③長崎県産ぶり
- ④深江漁港産車海老
プリッとした食感と、海老本来の
力強い甘みがアクセントに。
- ⑤樋口特製 煮穴子
- ⑥国産和牛ローストビーフ
特製出汁に漬け込み、じっくりと
低温調理した、とろける柔らかさ。

- ⑦樋口特製 玉子焼き
一本一本料理人が丁寧に手焼き
したこだわりの味わい。
- ⑧高菜の塩漬け
適度な塩味と高菜特有の風味
が、肉と魚の脂をさっぱりとまと
め上げ、次の一口を誘います。
- ⑨きゅうり
- ⑩みょうが・刻み柚子

こだわりの酢飯
コクのある「きび糖」と、深みを生む
「赤酢」をブレンドし、ネタの旨味を
引き立てるまろやかな味わいに。



ご予約締切日

1/25日

お渡し期間

2/1日・3火

ご予約・
お受け取り

店頭 電話

WEB

にてご注文ください

大衆割烹 樋口 築町店

長崎市築町 5-11 2F

☎095-801-1112

大衆割烹 樋口 テイクアウトショップ

長崎市尾上町 1-1 アミュプラザ長崎本館 1F

☎095-895-5636

WEB 予約はこちら



●ご注文受付表●

| 商品名 | 本数 | 金額 |
|--------------------------|----|----|
| 樋口謹製 海鮮和牛恵方巻 (2,800円) | 本 | 円 |

| | |
|------|--|
| フリガナ | |
| 氏名 | |
| 電話番号 | |

| | |
|---------|------------------------------------------------------------------|
| お渡し日時 | 2月 日 時 分 |
| お受け取り場所 | <input type="checkbox"/> 築町店 <input type="checkbox"/> テイクアウトショップ |

| | | |
|------|------------|---|
| 小分け袋 | (要 · 不要) | 枚 |
|------|------------|---|

| | |
|-----|------------|
| 領収書 | (要 · 不要) |
|-----|------------|

| | |
|----|--|
| 宛名 | |
|----|--|

| | |
|------|-----|
| 但し書き | として |
|------|-----|

受付表は店舗にてお預かりいたします。

ご注文内容の確認できるよう、スマートフォン等での撮影を
おすすめいたします。