

ご予約承ります

ポイントがついてお得!



2024年の恵方は東北東(やや東)

今年はずっぴりの具材で福を呼び込む

恵方巻

2/3[±]は節分

旧暦の大晦日にあたる節分に、恵方を向いて巻寿司を食べることで福を呼び込みます。

S
S-POINT

Sマーク付ポイントカード会員様限定

対象商品をご予約いただいたお客様に

ボーナスポイント進呈!

さらに

予約限定品購入で

ボーナスポイント進呈!



生本まぐろとタラバガニが入った豪華海鮮太巻き

ご予約は各店サービスカウンターにて承ります

| | |
|--|-----------------------------|
| ご予約承り期間 | 商品のお渡し日 |
| 2024年 1/5 ^金 から 1/25 ^木 午後6時まで | 2024年 2/3 [±] 正午より |

■ 承り時間: 午前10時より午後6時まで
 ■ 店舗により異なる場合がございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。
 ■ ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。
 ■ 一部取り扱っていない店舗がございます。
 ■ 諸事情により、内容が一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
 ■ 掲載商品の一部はイメージを使用しており、実際の商品と多少異なる場合がございます。
 ■ 袋ご利用の場合は、有印となります。

生きはだまぐろ
 紀州・勝浦で創業127年のまぐろ屋「ヤマサ脇口水産」が目利きた鮮度の良い赤身のみを使用しています。生だからこそのもっちりとした食感と濃厚な味が特長です。



対馬金まぐろ
 対馬海流で育った本まぐろの稚魚を1尾ずつ釣り上げ、妥協のない養殖環境で大きく育てました。丹精込めて育てられた本まぐろは程よく身が締まり、脂がのっています。



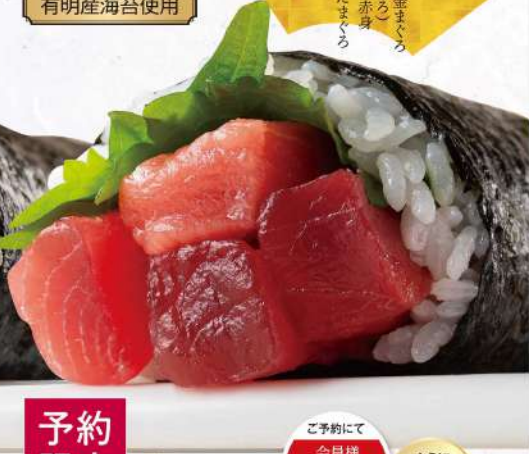
こだわりのまぐろ

2種のまぐろを使用し 味わいも食べ応えも抜群

「対馬金まぐろ」(本まぐろ)の中とろと赤身、さらにもっちりとした食感の生きはだまぐろを合わせました。すべて生のまぐろで作った魚屋自慢の鉄火巻きです。

魚屋の彩 **有明産海苔使用**

- 生対馬金まぐろ(本まぐろ)の中とろ
- タラバガニ
- 生アマトンテイヤク
- ササゲ
- かのやかんばち
- 北海道産いくら
- 醤油漬け
- 味付数の子
- まきゆり
- 大葉



予約限定 92

ご予約にて 会員様 **+260** ポイント

さらに **+50** ポイント

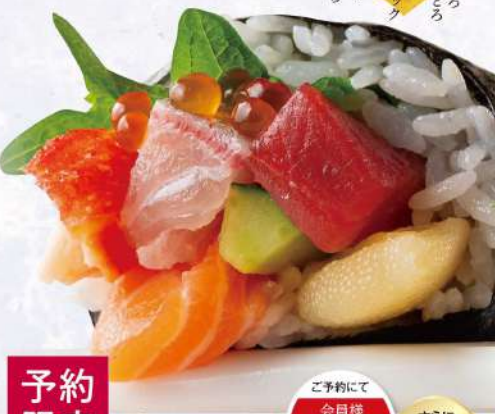
生本まぐろと生きはだまぐろの大人の鉄火巻き 1本 **2,580円** 税込2,787円

まぐろとカニが入った 満足感のある逸品

脂のり抜群の「対馬金まぐろ」(本まぐろ)の中とろや存在感がある歯ごたえの良いタラバガニを入れ、さらに魚屋自慢の生ネタを中心に厳選した海の幸を使った豪華な巻き寿司です。

魚屋の彩 **有明産海苔使用**

- 生対馬金まぐろ(本まぐろ)の中とろ
- タラバガニ
- 生アマトンテイヤク
- ササゲ
- かのやかんばち
- 北海道産いくら
- 醤油漬け
- 味付数の子
- まきゆり
- 大葉



予約限定 91

ご予約にて 会員様 **+260** ポイント

さらに **+50** ポイント

生本まぐろとタラバガニが入った豪華海鮮太巻き 1本 **2,580円** 税込2,787円



本まぐろの中とろ

- 生アマトンテイヤク
- ササゲ
- かのやかんばち
- 褒りのとろろ
- バナナイェビ
- 長いか
- まきゆり
- 大葉

国産本まぐろの濃厚な味わい

魚屋ならではの生本まぐろの中とろや生ネタが入った人気の海鮮太巻きです。

魚屋の彩 **有明産海苔使用**

ご予約にて 会員様 **+130** ポイント

本まぐろ中とろ入り 海鮮太巻き(魚彩) 1本 **1,280円** 税込1,383円

当日販売商品の

93 **有明産海苔使用**

おそうざいの恵方巻

味わいい、いろいろ
甘くてみずみずしい
「香住がに」をたっぷり
巻き上げました

「香住がに」と呼ばれる、兵庫県香住で水揚げされた
紅ずわいがにをふんだんに使用
かのに旨みが詰まった太巻です。



◆香住がに
◆大葉

ご予約にて
会員様
+250
ポイント
さらに
+50
ポイント

予約
限定

限定
1,400本

81 浜茹で香住がにたっぷり
太巻 1本 **2,480円**
税込2,679円

※天候不良により、かこの水揚げが少ない場合は限定数に達していても早期に終了する場合があります。

柔らかな黒毛和牛の
ローストビーフを贅沢に

お肉好きな方必見!
黒毛和牛のローストビーフをたっぷり使用した、
豪華な一品です。



◆黒毛和牛ローストビーフ
◆リーフ
◆レッドオニオン
◆玉子
◆シャリアピンソース
◆きゅうり

ご予約にて
会員様
+200
ポイント
さらに
+50
ポイント

予約
限定

82 黒毛和牛
ローストビーフ
たっぷり太巻 1本 **1,980円**
税込2,139円

海鮮ネタと
穴子などの具材が調和

ふんだんに海鮮ネタを使用し、さらに旨みを引き立てるように
穴子、椎茸、玉子も贅沢に巻き上げています!

ご予約にて
会員様
+200
ポイント
さらに
+50
ポイント
1,980円
税込2,139円

神戸牛のとろける旨さを
存分に堪能

肉の旨みを感じる神戸牛を
ふんだんに使用しています。

ご予約にて
会員様
+200
ポイント
さらに
+50
ポイント
1,980円
税込2,139円

出汁のきいた玉子に
明太子の辛みが絶妙

たっぷりの明太子と大きな
だしまきを使用しています。

ご予約にて
会員様
+100
ポイント
さらに
+50
ポイント
980円
税込1,059円



◆まろ
◆まろふたたび
◆ササゲ
◆かまぼこ
◆穴子
◆板でんぶ
◆玉子
◆椎茸
◆きゅうり
◆大葉



◆神戸牛
◆リーフ



◆明太子
◆だしまき玉子
◆かんぴょう
◆きゅうり
◆大葉
◆紅生姜

おそうざい売場の 当日販売商品

厳選した
海鮮ネタを使用

節分はちょっと豪華に海鮮巻で!
おすめの巻寿司!



◆まろふたたび
◆とびい
◆海老
◆いか
◆ササゲ
◆玉子
◆きゅうり

ご予約にて
会員様
+90
ポイント

86 海鮮たっぷり太巻 1本 **880円**
税込951円

当日販売商品のご予約もさらにポイントがついてお得!!

香ばしく焼き上げた
穴子が主役の上巻

焼穴子の香ばしさが味のアクセント
おすめの上巻寿司です。



◆焼穴子
◆桜でんぶ
◆高野豆腐
◆玉子
◆椎茸
◆かにかま
◆かんぴょう
◆きゅうり

ご予約にて
会員様
+70
ポイント

87 香ばし焼穴子入上巻 1本 **699円**
税込755円

サーモンとアボカドの
相性抜群

彩り鮮やかに仕上げました!
海鮮ネタとアボカドの
贅沢なサラダ巻!



◆海老
◆アボカド
◆サーモン
◆マヨネーズ
◆かにかま
◆リーフ
◆玉子

ご予約にて
会員様
+70
ポイント

88 サーモンアボカドサラダ 1本 **699円**
税込755円

甘辛く味付けた牛肉が
酢飯によく合います

国産の牛肉を巻寿司に合う
甘辛味付けに
仕上げました。



◆国産牛
◆リーフ
◆玉子

ご予約にて
会員様
+80
ポイント

89 国産牛肉巻 1本 **799円**
税込863円

人気の3種の中巻が
1パックに

1本約まる鉄火・ねぎまぐろ、
サーモンの3本セット!



◆ねぎまぐろ
◆鉄火
◆サーモン

ご予約にて
会員様
+110
ポイント

90 中巻3本セット
(サーモン・鉄火・ねぎまぐろ)
1パック **1,080円**
税込1,167円

「おそうざいの恵方巻」「おそうざい売場の当日販売商品」は全品 阪急オアシス神戸三宮店では取り扱っておりません。

お取り扱い店舗

店名をご確認の上、
ご来店ください。

阪急OASIS

宝塚店、南千里店、北千里店、清和台店、日生中央店、服部緑地店、武庫之荘店、えるむプラザ店、桃山台店、
名塩店、尼崎潮江店、夕日丘店、高槻川西店、豊中少路店、本山南店、三田駅前店、千里中央店、山科店、千里山店、
西ノ京店、箕面船場店、甲陽園店、吹田片山店、円町店、茨木大手町店、姫島店、伊丹昆陽東店、伊丹蒲池店、新町店、福島くまるとる通り57店、キセラ川西店、
大淀南店、吹田SST店、天六店、同心店、淡路店、野江店、西田辺店、伊丹大鹿店、神戸旭通店、石屋川店、高殿店、福島玉川店、宝塚中筋店、立花店、西院店、
神崎川店、上本町店、伊丹店、宝塚南口店、茨木駅前店、茨木東栄店、小曾根店、池田店、千里丘店、守口店、千里山竹園店、あべの店、服部西店、
豊中駅前店、箕面店、神戸三宮店(神戸三宮店は①~③のみ取り扱っております。)

イズミヤ

原山台店、5らぽーとEXPOCITY店、住道店、桂坂店、伏見店、池田旭丘店、松原店、
枚方店、国分町店、長岡店、和泉府中店、小林店、多田店、昆陽店、高野店、今福店、古市店、
千里丘店、六地藏店、和歌山店、学園前店、広陵店、八幡店、寝屋川店、白梅町店、西神戸店、八尾店、新大宮店、福町店、
上新田店、玉手店、法円坂店、玉造店、堀川丸太町店、御影店、和泉中央店、樺原神宮前店、阪和堺店、西宮カーデンス店

デイリーカナート

泉大津店、ポートタウン店、新家店、
中百舌鳥店、住吉店、晴明通店、伏見桃山店

はやし 美加の店

取り扱いのない店舗

デイリーカナート鶴山台店、
南港店、まるごと市場平田店、
門真南店、井高野店、北緑丘店