

ご予約承ります



# お節が 丸かぶり 太巻寿司

節分に巻寿司を

恵方に向かって食べると

あなたのご家庭に

幸運が訪れます。

### 【節分丸かぶりの由来】

その昔、冬から春への節にあたる節分の日には、お正月のおせち料理と同じように、ごちそうを食べたそうです。当時は大変貴重品とされていた「海苔・白米・養鶏されていない卵」を使った巻寿司を切らずに丸ごと、恵方に向かって無言でかぶりつく。その姿を見た鬼は、巻寿司がまるで鉄棒のように見え、びっくりして逃げ出しました。丸かぶりとして、そしてその年は幸運がやって来たという故事に倣い、現在も続いている風習です。

今年の恵方は **北北西**

【期間限定特別価格】2月1日〜3日（3日間限り）



※写真は「本タラバかに太巻寿司」です。

本タラバかに太巻寿司

【1本】通常価格 ~~1,200円~~ を

**1,000円**

本タラバかに細巻寿司

【2本入】通常価格 ~~1,365円~~ を

**1,300円**

鮮度がすべての

■表示価格は消費税込のお値段です。■特別価格につき他の割引券やサービス券はご利用できません。

札幌 **かに家**

札幌本店 ☎011(222)1117

札幌市中央区南四条西2-11 営業時間／(平日)11:00~15:00・17:00~22:30、(土日祝)11:00~22:30【年中無休】  
ホームページからご予約いただけます。お得な情報も満載!