

# バスキチおせちのご案内

皆さんは毎年どんなお節料理をご準備されていますか？

いろいろなお節料理がありますが

「おせちをどこで買おうかな」と思っている方は  
今年はお店でどうぞよろしくお願いいたします

オーナー 田中 亘



## 壱之重

- ・ロブスター・キャビア・あわび煮付・鶏と鴨のクレープ包み・カシューナッツのあめかけ
- ・バスキチキッシュ・数の子と昆布の和えもの・ドライフルーツとナッツのテリーヌ・紅白かまぼこ
- ・ピリカラ手羽揚げ・黒豚のパストラミ・パンチェッタとマッシュルームのテリーヌ

## 弐之重

- ・ちりめん山椒・錦糸きぬた巻・いぶりがっこチーズ・伊達巻・千枚大根のあまおう漬
- ・スモークサーモンのチーズ巻・イワシの梅マリネ・ムール貝のスモーク・帆立貝の柚子マリネ
- ・安納芋のきんとん・瀬戸内蛸のマリネ・柿なます・焼きエビ・たらこ煮付・ブリの照り焼き



## 参之重

- ・田舎風パテ・豚舌のアンクルート・チキンガランティーヌ・ほうれん草のパテ・銀杏串
- ・八幡巻・たたきごぼう・栗甘露煮・黒豆コーヒー風味・タンドリーチキン・合鴨とオリーブ串
- ・鶏砂肝のスモーク・柿のミルフィーユ・芋ようかん

※消費期限：2019/1/1

## バスキチの2年目おせちも!!

かないお得!!な品ぞろえです♪

今なら!!  
早割価格!

22,000円 (税込)

早割受付: 本日~11/30(金)まで

ささやかなお年玉♪

お食事券(千円分)付です♪



ただいま  
店頭・お電話にて  
申込み受付中です♪  
数量限定のため  
お早めに♪

◆6.5寸三段重・41品

◆通常価格: 27,000円(税込)

◆店頭引渡しのみ

(12/31(月) 10時~13時の間にお越しください)

Facebook



お待ちしています♪



なかまの洋食や **バスキチ**

【住所】 中間市上底井野1709

【定休日】 木曜日/不定休あり

☎093-980-5558