

¥4,950コース

茄子と雲丹のオープン焼き

ロブスターとメロンの白ワイン寄せ  
アスパラガス添え スモーククリームフェット

本日のスープ  
お魚料理

ホロホロ鶏の蒸し焼き

ローズマリー風味

デザート

パン・コーヒー



¥3,850コース

小海老とマンゴーのメリメロ仕立て  
本日のスープ

フレッシュトマトと  
モッツアレラチーズの Pasta

牛ロース肉のグリル  
or  
合鴨のポワレ

本日のデザート

パン・コーヒー



# Basskichi

# Original Course

¥2,750コース

前菜の盛り合わせ

本日のスープ

糸島豚の真空調理

～瀬戸内レモンとはちみつのソース～

マンゴーのパルフェと

ヨーグルトムース

パン・コーヒー



前日までのご予約で

バスキチのコース料理をお楽しみいただけます!

(※写真はイメージです)