

おせち  
早割



伊勢海老のテルミドール雲丹のリゾット 活き鮑の白ワイン蒸 松島産姫サザエと舞茸の肝和え

京鴨のロースト 特選和牛のローストビーフ 長崎産本鮪のカツレツキャビア添え

ズワイ蟹爪 フリッタータ 三元豚の赤ワイン煮 角煮風 きび田作りと焼きカマンベール

蛸と新じゃがいものジェノベーゼ パテドカンパーニュ冬の焼野菜 コウイカとスペルト小麦のマスタード和え

スモークサーモンとイクラ手毬寿司 里芋と真子の含め煮 赤海老と白石蓮根のアヒージョ

長崎県産なつ香鯛の香草パン粉焼き 北海道産鱈のカルピオーネ たたき牛蒡の白ワイン煮

金時人参のラベ 数の子 パルマ産生ハムとオリーブ 華味鳥のインボルティニー焼きキャベツ

北海道産帆立と菜の花のマリネ 丹波黒豆の珈琲煮 さつまいもの甘露煮 柑橘の香

渋皮栗甘露煮 松島産紅あずまどマスカルポーネ 全26品

※仕入れの状況により内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

10月31日迄のご注文でお得な早割価格 1人前 / 9,800 (税込)

通常価格 1人前 / 12,000 (税込)

お受取りは12月31日、10:00~15:00迄 予約時にお時間をご指定下さい。  
個数限定でオードブルのご注文も承っております。詳しくはお電話にてお問い合わせください。

ビストロマツシマ 福岡市博多区南本町1-4-12 TEL 092-573-8858

年末 特製オードブル



※写真は4名盛です

オマール海老のグラタンオープン焼き、サザエの香草バター焼きが入った  
クリスマスと年末限定の特製オードブルです。

¥8,000 (税込)

約27cm×15cm 2名盛

¥16,000 (税込)

直径約30cm 4名盛

お受取りは12月31日、10:00~15:00迄 予約時にお時間をご指定下さい。  
個数が上限に達しましたら受付を終了させていただきます。  
詳しくはお電話にてお問い合わせください。

ビストロマツシマ 福岡市博多区南本町1-4-12 TEL 092-573-8858