

ぶにせ家の、この冬の忘年会コースのご案内です。

各コース4名様より承ります。

お料理の内容の変更、質問等お気軽にお問い合わせください。

tel 0274-22-8011

1 アンティーニオのイタリアンコース

3500円

ご予算により3000円のコースもございます。

2 大皿盛り合わせコース

3000円

ご予算により2500円コースもございます。

3 板長 高橋入魂のコース

4000円

ご予算により3500円コースもございます。

この他に ふぐコース、すっぽん鍋ご予約で承ります。お気軽にどうぞ。

ぶにせ家だからできる、イタリアンなコースです。
ぜひお試しください！

ぶにせ家の人気料理をコースにしました。

手間をかけて、工夫を凝らして。
高橋が、まじめにまじめにお造りします。

コース内容 お料理例

1 アンティパスト



2 魚料理 鮮魚のかじりピッチョサラダ仕立て

3 グリル かきのガーリックバター焼等

4 肉料理 牛肉のタリアータ/香草焼き等

5 ピッツア おまかせピザリア



6 煮込み イタリアントマト鍋

7 食事 鍋ハット



8 ドルチェ 手造りデザート

コース内容 お料理例

1 先付け3種盛

2 旬の刺身盛り合わせ

3 おまかせサラダ(ベーコン・ジャコ等)



4 焼 厚焼き玉子等

5 揚げ物 鳥の唐揚げ

6 鍋 キムチ・豆乳・かき鍋等



7 食事 鍋うどん・雑炊

8 デザート 手造りデザート



コース内容 お料理例

1 前菜3点盛



2 旬の造り盛り合わせ

3 焼き物 かき松前焼き/牛肉のほう葉焼き等

4 蒸し物 空也蒸し・柚子釜蒸し等

5 揚げ物 魚貝と野菜の変わり衣揚げ

6 鍋 ちゃんこ鍋・寄せ鍋等

7 食事 鍋うどん・雑炊

または、手打ち蕎麦

8 デザート 手造りデザート



定番の和食の忘年会もいいけど・・・。
今年はちょっと変わったコースもいいかも！
アンティーニオのイタリアンコースは
オリーブオイル・野菜をふんだんに使って、
意外とヘルシー！！
女性におすすめしたいコースです。

気軽な集まりに。
鍋は4人から5人でひと鍋です。
人数の多いときは、2種類の鍋でも
対応できます。
みなさんでちがった味を
お楽しみいただけます。
平均的に飲み物を入れて、4500円から5000円
くらいのご予算の目安です。

和食一筋13年、高崎・富岡で
板長を務めた高橋が腕を振るいます。
ひと手間かけた料理と、
人柄を味わってください。
お食事は、鍋うどん・雑炊か
人気の「手打ち蕎麦」から
お選びください。

できるがぎりの旬の食材と、
できるがぎりの手造り料理と
できるがぎりの笑顔で
あなたの大切なひと時を
ともしよひと時にしたいと
願っております。

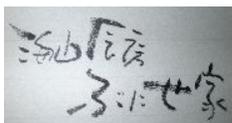
海山食房 ぶにせ家

冬のぶにせ家

11月/12月

《ご宴会・ご法事のご案内》

ご予約コース



海山食房
ぶにせ家

藤岡市藤岡1770-1

定休日 : 月曜日
営業時間 : 5時から12時まで
ラストオーダー11時

お気軽にお電話ください。

tel 0244-22-8011

e-mail buniseya@dam.wind.ne.jp
blog <http://buniseya.seesaa.net/>



4 とにかく海の恵みを食べつくせ！コース

4000円

3500円コースもございます。

肉はいいから、今夜は海の幸を堪能したい！

コース内容 お料理例

- 1 前菜3点盛 
- 2 海の酢の物 生カキ・白子・あん肝等
- 3 旬の刺身盛り合わせ
- 4 焼き物 ホタテ磯焼き/サザエ焼き等
- 5 揚げ物 ふぐの唐揚げ等
- 6 鍋 海鮮寄せ鍋 
- 7 食事 鍋うどん・雑炊
または、手打ち蕎麦

牡蠣が好き！あん肝が好き！白子が好き！
かきが食べたい！海老も食べたい！
おいしいお刺身で、冷酒をきゅっと。
そんな方におすすめのコースです。
お食事は、鍋うどん・雑炊か
人気の「手打ち蕎麦」から
お選びください。

食材の入荷状況によって料理の内容は変更になります。
ご宴会3000円コース、10名様以上より