

MOTOSHI 基のおせち

伝統に基づいた製法で
一品一品丁寧に
仕上げました。
料理屋ならではの
手作りおせち、
是非ご賞味あれ。

基

もとし



3~5人前 / 限定50台
六寸五分 (20.5cm × 20.5cm × 15cm) 25,000円 (税込)

壺の重

口取り、家喜肴、寿の物

- 車海老芝煮
- 真蛸柔らか煮
- 煮鮑
- 数の子土佐漬
- 伊達巻
- イクラ醬油漬
- 黒豆蜜煮
- 銀鱈吟醸焼
- 大山どり西京焼
- 日の出唐墨
- 紅白蒲鉾
- 鮭昆布巻
- 胡桃五万米
- 花蓮根
- 梅人参芝漬
- 栗金団
- きんかん蜜煮
- 海老芋白煮
- 筍土佐煮
- 松笠慈姑

式の重

● 特選黒毛和牛

すき焼きセツト

(群馬県産上州牛750グラム)

○ 特製割り下、牛脂付

おふたり様用

なごしみ

上記壺の重を
おふたり様に
おつくり致しました。
真心込めた料理を、
是非ご賞味ください。

2人前 / 限定30台
10,000円 (税込)



写真盛り付けは一例です

2015年 基のおせち ご予約申込書

申込書は店舗スタッフに直接お渡しいただくか、下記FAXまでお送りください。
ご予約の受付は12月23日(火・祝)までとさせていただきます。



ふりがな	
お名前	様
〒	
住所	
連絡先	ご自宅 — — 携帯電話 — —

お受取方法 ご希望の受取方法をお選びください	12月31日 店頭	ご来店時間	時頃 <small>※10:00~17:00の間とさせていただきます</small>	
	12月31日 配送 <small>配送料関東一律800円</small>	配送時間帯 <small>○を付けてください</small>	午前中	12:00~16:00
			16:00~20:00	20:00~21:00

商品	単価(税込)	数量
1 二段重 基 <small>3~5人前</small>	25,000円	
2 おふたり様用 なごみ	10,000円	

〈お支払い〉

現金またはクレジットカードでのお支払いとなります。
ご予約は代金お支払いをもって完了となりますのでご注意ください。

合計代金

円

〈ご注意〉

- ・商品は数量に限りがございます。お早めにお申込みください。
- ・賞味期限は2015年1月2日です。お早めにお召し上がりください。
- ・FAXでお申込みの方には魚菜基スタッフより確認のお電話をさせていただきます。
- ・仕入れにより若干内容が変更になる場合がございます。

受付担当者		備考	
受付日	月 日	お支払い	
支払日	月 日	済・未	

さかな もとし
魚菜 基
さいたま市浦和区高砂2-12-22
TEL/FAX
048-832-0200