

ベル・ターブルのおせち

KASANE 2025



計17品 6.5寸(19.5cm×19.5cm)の2段重

お早めの方に

ダブル

W特典

早期予約

11月中のご予約完了で
500円お買い物券

ご予約されたおせち代金お支払い後、
「お買い物券・おせち引換券」をお渡しさせていただきます。
ご利用期限は2025年の1月2日(木)から2月28日(金)まで

お買い上げの方全員に

レコルト 松尾シェフが焼く
お正月限定パン プレゼント!!

受付は定数になり次第終了します。

贅沢な旨み感じる 一ノ重

- ・オマール海老 白菜と柚子のマリネ
- ・鮑 エスニック香るピリ辛みそソース
- ・トリュフと淡路鶏のレバーペースト
- ・柚子釜いくら 大根と人参の紅白グレック
- ・パテ・ド・カンパーニュ ベッパードロップ添え
- ・スペイン産6種のオリーブのマリネ
- ・イタリア産生ハムのスライス
- ・グリーンマトのピクルス

完全予約

¥30,900
(税込¥33,372)

素材の香りが心を満たす 二ノ重

- ・神戸ポークのリエット
- ・祝い鯛のエスカベッシュ
- ・サツマイモときのこの小さなキッシュ
- ・和牛のローストビーフ おろしポン酢のソース
- ・シェフ自慢のラタトゥイユ
- ・栗のフランと丹波黒黒豆 金箔飾り
- ・サツマイモとイタリア豆、ブルーチーズのサラダ
- ・鴨と根菜 シナモンとリンゴのソース
- ・魚介類のハーブマリネ



今年の感謝を込めて
お作りします。

毎年人気のおせちに磨きかけた自信の逸品。昨年の感謝を込めてご用意します。年始の宴が、笑顔あふれるものとなりますように精一杯お作りいたします。

オーナーシェフ 中谷 和史

予約受付期間

2024年
11/1(金)~12/25(水)

引き渡し日

2024年
12/31(火) 10時~13時

※おせちは完全予約制、前払いになっております。お電話でのご予約の場合はご予約から1週間以内に店頭でお支払い頂きます様お願い致します。
※近畿、四国、であればお送りも可能です。一度ご相談ください。※予約数に達しましたら受付終了させていただきます。
※大きさは19.5cm×19.5cmのお重が2段(3~4名様分)です。※必ず冷蔵庫で保存し、お引き渡しを含め3日以内にお召上がり下さい。

DELICATESSEN
Belle Table

〒650-0021 神戸市中央区三宮町1丁目5-11
営業時間 11:30~20:00 定休日 水曜日

TEL/FAX

078-331-5550