

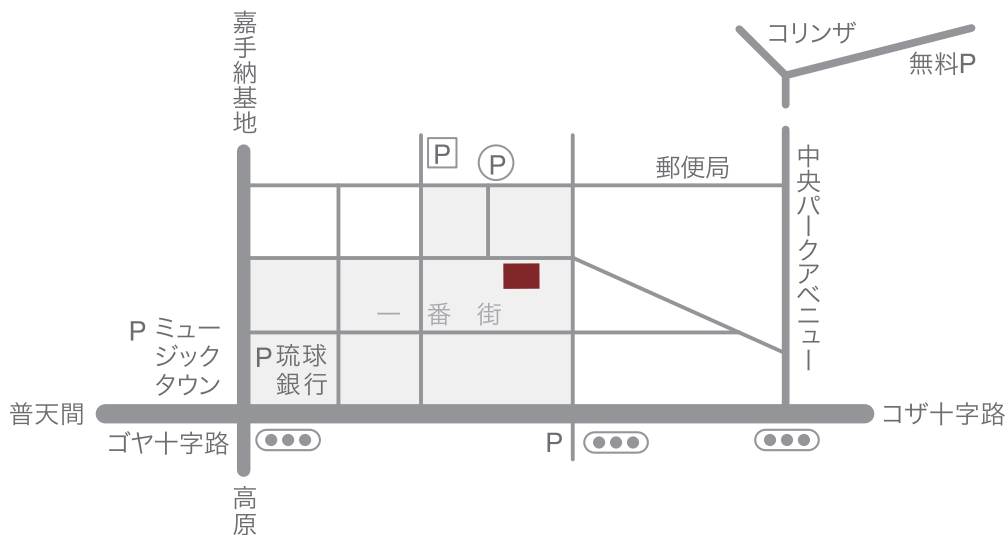
CASBAH Deli + Dining

announcement & invitation to tasting reception
カスバ デリ&ダイニング 試食会のご案内

2011. 8. 19

[日時] 2011年 8月19日(金) 16:00~19:00

[会場] CASBAH (カスバ)
沖縄市中央1-7-8 TEL 098-989-7786
KOZY CENTRAL (コージーセントラル)内



- ・場所は、一番街のアーケード内です。車での出入りはできませんので、予めご了承下さい。
- ・車でお越しの際は、最寄りのセンター有料駐車場(地図ⓐ)または一番街パーキング(地図ⓑ)をご利用下さい。1時間無料券またはスタンプで1時間無料でご駐車頂けます。

お手数ですが、ご出席頂ける方は下記項目にご記入の上、8月16日(火)までにFAX(098-989-7786)をお願い致します。何かございましたら、KOZY CENTRAL 098-989-7786 担当:大山・末吉までお問合せ下さい。

| | | | |
|------------------|--|-------|--|
| FAX 098-989-7786 | | | |
| 御社名 | | ご担当者名 | |

CASBAH

Deli・Dining

平素は格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

この度私ども株式会社ミックスは、2011年8月20日(土)、

「CASBAH Deli&Dining (カスバ デリ&ダイニング)」をグランドオープン致します。

前日19日(金)の試食会に、日頃から大変お世話になっている皆様をご招待したく、

ご案内申し上げます。

CASBAHでは、豆と野菜を中心とした、ヴィーガンも安心してお食事ができるメニューを

デリカテッセンススタイルでご提供致します。ヴィーガンとはVeg(etari)anを短縮して

作られた言葉で、その食スタイルは動物性の食物(卵や乳製品)を一切使用しません。

そんなメニューの中から、お客様ご自身でお好きな種類をお好きな量だけお選び頂いた後、

そのグラム数に応じた価格で、店内はもちろんテイクアウトでもお食事がお楽しみ頂けます。

野菜のほとんどは沖縄でとれた旬の素材を使用。沖縄の食生活に、健康的な新しい選択肢として取り入れて頂きたい身体と心に優しいメニューばかりです。

また、料理教室やワークショップなど、食とともに楽しめるイベントを企画して参ります。

ぜひ、CASBAHの味をご賞味頂き、ご意見ご感想をお聞かせ頂けると幸いです。

| | |
|------|--|
| 素材 | 野菜は、基本的に沖縄の旬のものを使用します。必要があれば九州産の野菜で補います。豆は外国産を使用。小麦粉なども食の安全、安心を考え、外国産を使用します。 |
| ソース類 | ドレッシングやソース類はすべて手作り。オリーブオイル、ハーブ、スパイス、天然調味料をベースとしたカスバオリジナルです。 |
| パン | パンもカスバで焼いています。生地を低温で長時間発酵させているので、主張しすぎない素朴な味。お料理の味を邪魔しません。 |
| 調味料 | スパイスやハーブ、天然調味料を使用します。素材の味を大事にするために unnecessaryな味付けはしません。+αはお好みに合わせて、お客様ご自身で加えてお楽しみ下さい。 |
| 料理教室 | 少人数で先生と一緒に料理。すべての工程を経験しながら、野菜の味を引出す方法を学んでいきます。 |
| イベント | 食育をテーマにしたワークショップや食事を楽しみながらの昼間ライブなど、イベントも企画していきます。 |



CASBAH Deli&Dining

カスバ デリ&ダイニング

OPEN 12:00~20:00 (eat in 19:00) CLOSED Thursday

〒904-0004 沖縄県沖縄市中央1-7-8 TEL 098-989-7786

e-mail: casbah@kozy-central.com www.kozy-central.com/casbah/