

Restaurant & Bar



チェ・ボーナとは、
イタリア語で「とっても美味しい」という意味です。「美味しい樂園」としての一貫したコンセプトである「産地直送」「無農薬有機野菜」に加えて、季節毎の「旬」を活かした、「和」「洋」「中」に捕われないフレンチベースのオリジナル料理をご提供させていただいております。



Lunch Menu

11:30~14:30

1000円(税込)

A パスタ

B お肉料理

C お魚料理

ランチメニューは日替わり

- * 本日のサラダ
- * パン又はライス付き
- * コーヒーまたは紅茶。(Hot or Ice)

※冬期メニューはスープが付きます。コーヒー、紅茶は別料金となります。



モッツアレラチーズのトマトソース



ボンゴレ



ローストビーフ



牛ロースステーキ



鱈(すずき)のポワレ



鯛(たい)のポワレ

「食」「健康」「ビジネスケア」の
「才能開花7栄養素メニュー」で身体の中からキレイに！

(価格は税込です。)

Dinner Menu

17:30~23:00

アミューズ 300円

<自家製スモーク各種>

* 日向鶏もも肉	880円
* サーモン	900円
* 子羊	1360円
* 白金豚バラ肉	990円
* 白金豚肩ロース肉	1500円

<自家製デザート>

* ランベルセ	600円
* チーズケーキ	600円
* ガトークラシックショコラ	600円
* 本日のデザート	500円
* アイスcream (バニラ)	400円

<焼き野菜料理>

* 日替わり野菜焼き色々プレート	1000円
------------------	-------

季節によりお野菜の種類が変わります。

<クイックフーズ>

* ブルスケット、アボガド	300円
* オリーブ2種盛り合せ	400円
* バケット(4切れ)	450円
* 自家製ピクルス	600円
* ドライフルーツ	450円
* 各種チーズ(ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、プロバク)	600円
* オードブルバリエ(3品)	700円
* チーズの盛り合せ(3品)	1280円

<サラダ>

* カプレーゼ	1300円
* 生ハムのサラダ	880円
* 気まぐれサラダ	900円
* サーモンのサラダ	900円
* カルパッチョ	1300円

<お料理>

* 自家製ソーセージ焼き(2本)	980円
* 特製骨付豚のスペアリブ2本	1400円
* イベリコ豚ロース肉焼き	1580円
* 豚バラ肉の赤ワイン煮込み	1200円
* イベリコベジョータ生ハム&チョリソ	1680円
* トリッパトマト煮込み	780円
* カンパーニュ	800円
* ジャガイモと塩タラのグラタン	680円
* アスパラガスのグラタン	980円
* スペインオムレツ	680円
* 目玉のおやじ(ラタトゥーユ)	700円

<パスタ>

* 小エビとアスパラのアンチョビクリーム	1400円
* アラビアータ	1300円
* モッツアレラチーズのトマトソース	1500円
* ペペロンチーノ	950円

<ライス>

* 特製ガーリックライス	1300円
* ライス	300円
* ライス(小)	200円

Drink Menu

<ビール>

* 生ビールハイネケン 樽生	600円
* キリン フリー(ノンアルコール)	500円

<日本酒>

* 督戦黒松白鹿 特別純米 山田錦(1合)	800円
* 久保田千壽(1合)	600円

<焼酎>

* 25°黒霧島 芋(焼酎)	600円
* 25°魔王 芋(焼酎)	800円
* 25°吉四六 麦(焼酎)	750円
* 25°知心剣 麦(焼酎)	600円

<ウィスキー>

* 富士山麓樽熟 50°(ハイボール)	
---------------------	--

<ソフトドリンク>

* 烏龍茶	500円
* オレンジ 100%	500円
* ペリエ	500円
* ジンジャーエール	400円
* コカ コーラ	400円

ゆったりと味わって頂くように、また、おもてなしに
コース料理をご用意致しました。

Course menu & Party menu

A お手頃コース

3,900 円 (税込)

- … アミューズ …
- ・シェフお薦めの一品
- … オードブル …
- ・その日仕入れた新鮮な素材のカルパッチョ
- … お料理 …
- ・新鮮なお魚(海の幸) } からお選びください
- ・極上のお肉 }
- … パスタ …
- ・日替わりメニューのパスタ
- … デザート …
- ・本日のシェフお薦め
- … ドリンク …
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティ

B おもてなしコース

5,000 円 (税込)

- … アミューズ …
- ・シェフお薦めの一品
- … オードブル …
- ・バリエーション盛り合せ (6 品)
- … サラダ …
- ・その日の新鮮な素材のサラダ
- … お料理 …
- ・新鮮なお魚(海の幸) } からお選びください
- ・極上のお肉 }
- (白金豚か極上の牛フィレからお選びください)
- … パスタ …
- ・日替わりメニューのパスタ
- … デザート …
- ・本日のシェフお薦め
- … ドリンク …
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティ

C 大人の贅沢コース

7,000 円 (税込)

- … アミューズ …
- ・シェフお薦めの一品
- … オードブル …
- ・バリエーション盛り合せ (6 品)
- … サラダ …
- ・その日の新鮮な素材のサラダ
- … お料理 …
- ・新鮮なお魚 (海の幸) & 極上のお肉
- (お肉は白金豚か極上の牛フィレからお選びください)
- … パスタ …
- ・日替わりメニューのパスタ
- … デザート …
- ・本日のシェフお薦め。
- … ドリンク …
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティ

D シェフにお任せコース (要予約 2 日前)

10,000 円 (税込)

- … アミューズ …
- ・シェフお薦めの一品
- … オードブル …
- ・オードブル (季節の食材の一品)
- ・オードブル (季節の食材の一品)
- … サラダ …
- ・その日の新鮮な素材のサラダ
- … お料理 …
- ・新鮮なお魚 (海の幸) & 極上のお肉
- (お肉は白金豚か極上の牛フィレからお選びください)
- … パスタ …
- ・日替わりメニューのパスタ
- … デザート …
- ・本日のシェフお薦め。
- … ドリンク …
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティ

お好みがありましたら、ご要望、ご予算に応じて調理させていただきますので、
お気軽にお問い合わせください。

☆ 女子会 ☆

☆ 各種パーティ ☆

ご予約受付中!

Special menu

お料理 6 品 (例) ※

- ★ サラダ アミューズゲール
- ★ オードブル カルパッチョ
- バケットのピザトースト
- ★ メイン 鶏もも肉のグリル香草焼
- ★ パスタ シェフにおまかせパスタ
- ★ デザート お薦めの一品

¥3,500 円 (税込)

+ 1,500 円 (プラス)

2h 飲み放題コース

- 生ビール
- グラスワイン
- 日本酒
- 焼酎 (麦・芋)
- ソフトドリンク

※
季節毎にメニューの内容
が変わりますので、お申
し込みの際にお問い合わせ
ください。