

Restaurant & Bar

Che Buona
チェ・ボーナ®

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。「美味しい楽園」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。



銀座チェ・ボーナは、オーナーティファニー氏個人の幅広い人脈を、おもてなしをする為のプライベートルームとしてスタートさせたのですが、より大勢の方々に美味しい料理と楽しい時間を共有できる出会いの空間として、2011年9月にグランドオープンの運びとなりました。

店内ではチェ・ボーナブランドの製品を使用することによりショールームとしても機能も持ち、新しい商品の企画開発に際しては、お客様のご意見を製品に反映させていただく場としての活用もさせていただいております。

また、ティファニー氏自身も料理ライセンスを持ち、各種料理教室の開催を始めとして、料理研究及び快適なキッチンウェアの開発に本格的展開を目指しております。今後共、皆様のご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。



女子力♡UP! おうち de イタリアン
おもてなし料理教室の様子

オープンキッチンをのぞむ
世界有数一枚板の席
都会の喧噪を忘れ
ゆっくり流れる大人の贅沢な時間

チェ・ブーナとは、
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。



モッツァ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
*アイスクリーム(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>

*ブルスケッタ、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
*イベリコベジータ生ハム&チョリソ	1680円
*トリッパマト煮込み	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(ラトウユ)	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
*モッツァ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
*麒麟 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

<ウイスキー>

*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円で
(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。

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。



フランスワインを中心に、シェフが厳選した美味しい
デイリーから本格派までご満足の品揃え

Wine list

Sparkling wine

	CODORNIU CLASICO	2007	Catalonia	¥2800
	CINZANO ASTI	2007	Piedmont	¥3000
	CODORNIU CLASICO	2007	Catalonia	¥3800
	CODORNIU PINOT NOIR	2007	Catalonia	¥5400
	TAITTINGER BRUT REIMS	2007	Champagne	¥12000

White Wine

	SARTORI SOAVE	2008	Benett	¥2200
	ESTRADA CREEK Chardonnay	2007	California	¥2500
	LA CHAPELLE D' ALIE NOR	2009	Bordeaux	¥3600
	Anakena SIGLE VINEYARD SAUVIGNON BLANC	2010	San Antonio Barrah	¥3800
	CHABLIS ICRU' HOMME MORT	2008	Burgundy	¥4500
	DOMINIQUE ET JANINE CROCHET SANCERRE	2009	Loire	¥5800
	BERNARD BONIN MEURSAULT	2007	Bourgogne	¥8800
	CHATEAU MARGAUX 2006	2006	Bordeaux	¥48000

Red Wine

	ESTRADA CREEK Caberunet Sauvignon	2007	California	¥2500
	CHAEAU BENILLAN	2008	Bordeaux	¥2800
	Element Terre MERLOT	2009	Languedoc	¥2800
	CHATEAU CHAPELLE D'ALIENOR	2007	Bordeaux	¥3600
	La Vigneo BOURGONE Pinot Noir	2005	Bourgogne	¥3800
	Anakena	2008	lapel valley	¥4000
	CHATEAU GEAMON	2008	Bordeaux	¥4200
	LOUIS JADOT BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS	2008	Bourgogne	¥4800
	Torii Mor PINOT NOIR	2008	Oregon	¥5800
	LES DEMOISELLES LARRIVET HAUT-BRION	2004	Bordeaux	¥6800
	M.CHAPOUTIER GIQODAS	2007	Cotes-du-Rhone	¥7800
	Terre du Lion	2007	Bordeaux	¥7800
	La Dame de Montrose	2008	Bordeaux	¥9800
	Luis Jadot GEVREY-CHAMBERTIN 07	2007	Bourgogne	¥15000
	PAVILLON ROUGE CHATEAU MARGAUX	2002	Bordeaux	¥53800

Glass of wine

White&Red

¥500

※ワインリストに掲載されていない素晴らしいワインを豊富に取揃えております。

The price is including tax.

Restaurant & Bar

Che Buona
チェ・ボーナ®

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。



都会の喧噪を忘れさせてくれる大人の空間には
美味しい料理、美味しいワイン、BGMはJAZZ、
「大人の時計」が時を刻みます。



@ginza_CheBuona

様々なイベントを行っております。(不定期)
日程等が決まり次第ご案内いたしますので
お気軽にメールでお問い合わせください。

Email: che_buona@shouhou.co.jp

- ※料理教室 (料理・パスタ・デザートなど)
- ※文化教室 (テーブルマナー・ワインサロン・など)
- ※学習教室 (英語・中国語・ピアノなど)

●店舗情報

店名：銀座チェ・ボーナ

ジャンル：フレンチ、ビストロ、ワインバー

TEL & FAX 03-6278-8285

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 3-14-7

交通手段：地下鉄銀座駅(A12 出口)徒歩 3分

営業時間：平日 & 土曜日：11:30am ~ 23:00pm(L.O 22:30pm)

日曜日 & 祝日：お休み (ご予約により対応致します)

予約：ディナー予約可

カード可 (VISA、JCB、MasterCard、AMEX、銀聯)



ディナー (3,000 円以上)

クーポン券

3名様以上合計金額から 1,000 円 OFF

6名様以上合計金額から 2,000 円 OFF

お支払い合計 3,000 円以上のお客様が対象となっております。

<来店時、予約時にクーポンの使用を事前に必ず教えてください>

このページをプリントしてお持ちください。クーポン券としてご利用いただけます。

- ※ディナーで利用出来ます
- ※1 グループ 1 枚で OK
- ※金曜日・祝前日は対象外
- ※他クーポンとの併用不可
- ※スペシャルメニューは対象外です



都営浅草線・東銀座 A7 出口徒歩 2 分
日比谷線・東銀座 5 番出口徒歩 3 分
有楽町線・新富町 1 番出口徒歩 5 分

メニューリストの他、忘年会、女子会、歓送迎会、各種パーティなどご予算に応じてご予約をお待ちしております。

Restaurant & Bar

Che Buona
チェ・ボーナ®

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。



ホーローは食品の臭いが移りにくく、清潔に使用出来ます。
安心・安全な最適な製品で、衛生管理面でも
チェ・ボーナ使用のホーロー製品をご紹介します。



メーカー オリジナル
チェ・ボーナ ホーロー製品
『コーヒーポット 1.1リットル』



メーカー オリジナル
チェ・ボーナ ホーロー製品
『マグカップ』(M)



メーカー オリジナル
チェ・ボーナ ホーロー製品
『バット』(保存容器)



メーカー オリジナル
チェ・ボーナ ホーロー製品
『オイルポット』



メーカー オリジナル
スマルタン ホーロー製品
『ミルクパン』



メーカーオリジナル
チェ・ボーナ ホーロー製品
『ライス缶』L (10kg 対応)

<店内で使用されている、チェ・ボーナ製品の一例>