

Restaurant Bonappe



Last order 13 : 30 Close 14 : 00

定番の料理

営業時間 11:30 ~ 14:00 (ラストオーダー13:30)

ハンバーグは茨城県の名産、常陸牛と美明豚の合いびき肉を使用。
肉料理は低温加熱で肉のうまみを閉じ込めてから香ばしく焼き上げています。



Bonappe 特製ハンバーグ

税別 1,750 円 (税込 1,925 円)

お選びください

(和風オニオンソース or デミグラスソース)

(パン or ライス※大盛り無料)

本日の前菜、スープ付き



チーズハンバーグのオーブン焼き

税別 1,850 円 (税込 2,035 円)

お選びください

(トマトソース or デミグラスソース)

(パン or ライス※大盛り無料)

本日の前菜、スープ付き

※調理に少々お時間を頂きます



お子様プレート (ジュース、プチデザートつき)

税別 1,100 円 (税込 1,210 円) 小学生以下限定

お選びください

(りんごジュース or オレンジジュース)

(パン or ライス)

本日のスープ付き

※仕入れ状況で写真と内容が異なる場合があります



パン or ライス 単品 税別 150 円 (税込 165 円)

当店のパンは東海村にある「NPO 法人ドリームたんぽぽ」で製造された手作りパンを使用しています。

おすすめ料理

営業時間 11:30 ~ 14:00 (ラストオーダー13:30)

旬の食材を使用した、シェフ自慢のおすすめ料理です。

お肉料理 (前菜・スープ・ライスまたはパン付き)

●牛ハラミのグリル 税別2,000円 (税込2,200円)

お選びください

(和風オニオンソース or デミグラスソース)

(パン or ライス※大盛り無料)

●鴨のロースト 税別2,100円 (税込2,310円)

お選びください

(和風オニオンソース or デミグラスソース)

(パン or ライス※大盛り無料)

●ほろほろチキンのコンフィ (オリーブオイル煮) 税別1,750円 (税込1,925円)

お選びください

(和風オニオンソース or デミグラスソース)

(パン or ライス※大盛り無料)

●美明豚のローストポーク 税別1,800円 (税込1,980円)

お選びください

(和風オニオンソース or デミグラスソース)

(パン or ライス※大盛り無料)

おすすめ料理

営業時間 11:30 ~ 14:00 (ラストオーダー13:30)

旬の食材を使用した、シェフ自慢のおすすめ料理です。

生パスタ (前菜・スープ付き) ※パスタ大盛り+165円 (税込)

● ベーコンとモッツアレラのトマトパスタ

税別 1,500円 (税込 1,650円)

● 紅ズワイガニ入り あん肝とズッキーニの

トマトクリームパスタ

税別 1,800円 (税込 1,980円)

お魚料理 (前菜・スープ・ライスまたはパン付き) ※ライス大盛り無料

● さわらのロースト トマトとバジルのソース

税別 1,700円 (税込 1,870円)

本日の前菜&スープ内容

お料理につき前菜とスープの内容です。単品でのお取り扱いはありません。

前菜 イナダのフリットと地元無農薬野菜のサラダ

スープ 春キャベツと卵のスープ

ドリンク & デザート

営業時間 11:30 ~ 14:00 (ラストオーダー13:30)



コーヒー (ホット or アイス) 税抜 250 円 (税込 275 円)

ウイナーコーヒー (ホット) 税抜 300 円 (税込 330 円)

SCAJ、COE(カップ・オブ・エクセレンス)方式 85 点以上のハイスコアを獲得したコーヒー豆を使用。酸味が少なく、飲みやすく仕上がっています。時々、豆の種類が変わります。



和紅茶 (ホット or アイス)

税抜 250 円 (税込 275 円)

茨城県産・猿島茶を使用した和紅茶。

やさしい香りにやわらかな味わい。渋みも少なく、食後にぴったりです。

香りと味を楽しめるように、ストレートでご提供します。



ボナッペ謹製・クラフトコーラ

税抜 300 円 (税込 330 円)

様々なスパイスと、酸味・甘みをバランスよく調合しました。

炭酸がさわやかな、大人の方へむけたオリジナルコーラです。

レモンを絞って酸味をプラスしても美味しいです。

- アイ스티ー (アールグレイブレンド)
- りんごジュース ▪ ぶどうジュース
- ジンジャーエール

各税抜 250 円 (税込 275 円)

ドリンク & デザート

営業時間 11:30 ~ 14:00 (ラストオーダー13:30)



バスクチーズケーキ

税抜 470 円 (税込 517 円)

しっとりやさしい舌触りのスペイン式焦がしチーズケーキ。



あんみつ

税抜 350 円 (税込 385 円)

アイスやあんこ、白玉、寒天、フルーツ等、たくさんの具材に黒蜜をたっぷりかけてお召し上がりください。



イタリアンプリン

税抜 420 円 (税込 462 円)

北海道産マスカルポーネチーズを使用した、なめらかでコクのあるプリンです。

季節によって添えられる食材が異なります。



プチデザート

税抜 350 円 (税込 385 円)

いちごのロールケーキ、オペラ、カッサータ等、少し甘いものが食べたい時にちょうどいいデザートです。

季節によって添えられる食材が異なります。

※カッサータは少し凍った状態でお出します。



デザートプレート盛り合わせ

税抜 540 円 (税込 594 円)

イタリアンプリン、いちごのロールケーキ、オペラ、カッサータ等、見た目も華やかなデザートが盛りだくさんのプレートです。

季節によって添えられる食材が異なります。

※カッサータは少し凍った状態でお出します。