# 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。

※ハンバーグ、肉類は中が赤くなっていますが、加熱はじゅうぶん行っております。

いちばん人気

## Bonappe 特製ハンバーグ

税別 1,750 円（税込 1,925 円）

以下からお選びください

（　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）

以下からお選びください

（　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

※調理にお時間がかかります

## 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

以下からお選びください

（　ぶどうジュース or りんごジュース　）

（　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。

お肉料理は低温加熱でじっくり熱を通し、やわらかく仕上がっています。

※ハンバーグ、肉類は中が赤くなっていますが、加熱はじゅうぶん行っております。

## 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）

下記よりお選びください

（　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）

下記よりお選びください

（　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）

下記よりお選びください

（　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）

下記よりお選びください

（　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　）

### ●美明豚ヒレ肉のサルティンボッカ（生ハムのせハーブソテー）

税別 1,800 円（税込 1,980 円）

下記よりお選びください

（　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　）

# 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）

**ウインナーコーヒー（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、厳選され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。

●JWAYカード特典
注文時にカード掲示でお食事をされた方、コーヒー1杯サービス
※条件　本人のみ

**さしま和紅茶（ホット or アイス）**

税抜 250 円（税込 275 円）

茨城県南部で栽培・生産されている、猿島（さしま）茶を使用した和紅茶。

やさしい香りにすっきりとした味わいで、渋みも少なく食後にぴったり。

香りと味が楽しめるように、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 350 円（税込 385 円）

シナモンやカルダモン等、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。

添えられたレモンを絞って酸味をプラスしても good。

- 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）

## ガトーショコラ

税抜 450 円（税込 495 円）

カカオ分 70%のクーベルチュールチョコレートを 100%使用した甘さ控えめのチョコレートケーキ。

カカオの芳醇な香りと濃厚な味わいが特徴。

※日によって添えられる果物が異なります。

## ベイクドチーズケーキ

税抜 470 円（税込 517 円）

クリームチーズの風味と甘口のシェリー酒が香る、しっとりとやわらかく、とろける舌触りのチーズケーキ。

※日によって添えられる果物が異なります。

## 白玉クリームぜんざい

税抜 380 円（税込 418 円）

国産の小豆を使用した当店手作りのぜんざいに、アイスクリーム、ホイップ、果物、白玉をトッピング。

※日によって添えられる果物が異なります。

## バニラジェラート

税抜 255 円（税込 280 円）

マダガスカル産のバニラビーンズを使用。バニラの芳醇な香りとコクが楽しめるジェラートです。

## メッセージつき
## スペシャルデザートプレート

※要事前予約（当日予約・注文不可）

税抜 1,000 円（税込 1,100 円）

お誕生日やご結婚等、お祝いごとにぴったりな、特別なデザートプレート。

ケーキの種類や添えられる果物はシェフにおまかせください。

ご予約はお電話または店頭にて、ご来店日時・人数・必要なスペシャルデザートプレートの数・メッセージ内容を、スタッフまでお申し付けください。

アレルギーや、食べられない食材があれば対応可能です。