

BUONOおすすめメニュー

晩酌セット ￥1600

(生ビール1杯・他2杯 計3杯 枝豆・前菜の盛り合わせ付き)

海の幸のアヒージョ	￥750
ラタトイユ (野菜の煮込み)	￥700
季節の果物の生ハム添え	￥700
生ハムとサラミの盛り合わせ	￥1500
もっちりくず寄せ豆腐	￥390
ミネストローネ (野菜スープ)	￥430
オニオングラタンスープ	￥540
スモークサーモンのマリネ	￥600
ビーフジャーキーとナッツの盛り合わせ	￥860
骨付き鶏もものレモン煮	￥700
生しいたけのステーキ	￥700
牛肉としいたけのソテー	￥700
イカとブロッコリーのソテー エスニック風	￥700
青森八戸港のイカの一晩干し	￥700
ソフトシェル海老の唐揚げ	￥800
きびなごのマリネ	￥530
かぼちゃとさつまいものグラタン	￥600
アボガドとツナのグラタン	￥700
パプリカの肉詰め	￥860
鹿児島産黒豚のミラノ風カツレツ	￥1200
カチュッコ (イタリア風ブイヤベース)	￥2160
パルメザンチーズの Pasta	￥1240
焼きリンゴアイスクリーム添え	￥680

東洋美人 純米吟醸50 グラス￥600 一合￥1,000

東洋美人 純米大吟醸の無濾過生原酒 ボトル300ml ￥1,100

山口県萩の酒。フルーティーな香りと柔らかな口当たり、ジューシーな旨みが印象的。

レモンチェット (レモンのリキュール) ￥600

南イタリアのアマルフィー海岸、ソレント半島、カプリ島付近一帯の伝統的食後酒。

食後に冷蔵庫でキンキンに冷やしたものを。 レモンチェットソーダ ￥700

ひんやりあんず 杏露酒 グラス￥430 ボトル500ml ￥1,500

凍らせ果実のみずみずしさとすっきりとした甘さのあんずのお酒。アルコール度数約10%

スミノフレモネード ￥550

レモネードをジャーグラスでカクテルにしました。アルコール度数約6%

グリューワイン (ホットワイン) ￥560

ワインにシナモン、クローブ、コリアンダーといった香辛料と砂糖を加えた温かいワインです

当店はすべて税込み価格です

午後11時以降のご注文には15%の深夜料金がかかります