

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)

BUONOおすすめメニュー

ニンニク玉のアヒージョ (温泉卵付き)	¥540
海の幸のアヒージョ	¥750
ラタトイユ (野菜の煮込み)	¥700
生ハムとサラミの盛り合わせ	¥900
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
日向鶏の鶏の炭火焼き	¥480
ブロシエツト (鶏もも、エビの串焼き各¥250・3本で¥700)	¥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
ソフトシェル海老の唐揚げ	¥800
きびなごのマリネ	¥530
やわらか焼きイカ	¥580
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
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。

レモンチェッコ (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。

食後に冷凍庫でキンキンに冷やしたものを。 レモンチェッコソーダ ¥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