

# 2025 Xmas Dinner Lunch Special Course

12月19日(金)・20日(土)・21日(日)・22日(月)・23日(火)・24日(水)・25日(木)

ディナー & ランチ  
7日間限定Xmas特別コース

※ご予約は来店予定日の前日18時まで(両メニュー)

## 【 Xmas Dinner Course 】



※写真はイメージです

### 《フレ肉コース内容》

小さなアミューズ

スモークサーモンとシャンピニオンのタルト

オマール海老のビスク

ハモンセラーノの水耕栽培野菜サラダ

真鯛のコンフィ

国産黒毛和牛フレークグリルステーキ

自家製焼き立てパン

Xmasデザート

ドリンク

¥10,000  
(税込¥11,000)

### 《リブロースコース内容》

小さなアミューズ

スモークサーモンとシャンピニオンのタルト

オマール海老のビスク

ハモンセラーノの水耕栽培野菜サラダ

真鯛のコンフィ

国産黒毛和牛リブロースグリルステーキ

自家製焼き立てパン

Xmasデザート

ドリンク

¥8,400  
(税込¥9,240)

※仕入状況により変更あり

## 【 Xmas Lunch Course 】



※写真はイメージです



### 《コース内容》

オードブル

スープ

水耕栽培野菜サラダ

真鯛のハーブコンフィ  
～アンチョビクリーム～

国産黒毛和牛のラグー

自家製焼き立てパン

デザート

ドリンク

¥5,500  
(税込¥6,050)

※仕入状況により変更あり

【問い合わせ】  
オーガニックレストラン&ベーカリー  
ボンブエーノボーノ

TEL:077-576-8584

FAX:520-3024

栗東市小柿6-10-38

<http://bonbuenobuono.com>