

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

《フィレ肉コース内容》

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

オマール海老のピスク

ハモンセラーノの水耕栽培野菜サラダ

真鯛のコンフィ

国産黒毛和牛フィレ肉グリルステーキ

自家製焼き立てパン

Xmasデザート

ドリンク

¥10,000

(税込¥11,000)

《リブローズコース内容》

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

オマール海老のピスク

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ズグリルステーキ

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

〒520-3024

栗東市小柿6-10-38

<http://bonbuenobuono.com>