

SEAFOOD



オススメ

**タコの
ガーリックオープン焼き**
オープン当初から男女問わず人気のメニュー。
特製のガーリックソースが
絶品で不動の人気を誇ります！

¥1,080
(税込¥1,188)



**豪快!
シーフード鉄板盛り合わせ**
天使海老、タコ、旬の鮮魚など
盛りだくさんの豪快な鉄板焼きです！

¥3,980
(税込¥4,378)



牟岐産アオリイカのアヒージョ
徳島県の牟岐町の「イカの王様」といわれるアオリイカ。
素材の旨さをシンプルに引き出しました。

¥880
(税込¥968)



つぶ貝ときのこのアヒージョ
つぶ貝にゆっくり熱を加えてきのこニクニク、
唐辛子の旨さを貝にしみ込ませました。

¥980
(税込¥1,078)



天使海老のアヒージョ
ネーミングからとっても魅力的な一品。
「天国に1番近い島」の美しい島で
育ったことから天使海老と呼ばれ
最高品質の海老のアヒージョです。

¥1,280
(税込¥1,408)

※全てのアヒージョに自家製のバケットが付きます。

MEAT



**国産牛ホルモンの
鉄板焼き**
熱々の鉄板でご提供する
ビールやハイボールにピッタリ
おつまみホルモンです。

¥980
(税込¥1,078)



ソーセージ3種盛り
チョリソー、アウスブルガー、フランクフルト
の3種盛り オープンでパリッとジューシーに
焼き上げました。
生ビールにはかかせません。

¥1,280
(税込¥1,408)



国産合鴨のハンバーグ
ふっくらジューシー。
脂肪分が少なめであっさりとしつつ
しっかりと旨みも味わえます。

¥1,280
(税込¥1,408)



**徳島産
阿波ポークのスペアリブ**
徳島産の阿波美豚を使用した骨付きスペアリブ
肉の香ばしさと脂の旨みが最高です。

¥1,480
(税込¥1,628)



**ハーブ香る
阿波尾鶏のハーブロースト**
徳島産のブランド鶏「阿波尾鶏」
「弾力」「コク」がありオープンでじっくり焼き上げて
旨みをとじこめました。
※オーダーから30分程お時間いただきます。

¥1,580
(税込¥1,780)



bonno's specialty

阿波牛ヒレステーキ(150g)
脂身がほとんどなく肉質が柔らかい
赤身の味をしっかりとのしめる一品です。

¥2,980
(税込¥3,278)



オススメ
阿波牛熟成ステーキ(200g)
肉質がまろやかで脂身と赤身のバランスが
程よいリブロースト! 自家製のステーキソースと
一緒にどうぞ!

¥2,180
(税込¥2,398)



**豪快!
3種のよくばり肉プレート**

阿波牛・阿波尾鶏・阿波ポークと
3大ブランドを全て楽しめる贅沢プレートです。
豪快なご提供に30分ほどお時間頂きます。
ご注文はお早めに!

¥5,280
(税込¥5,808)

PASTA



**“究極”阿波牛100%
ボロネーゼ**
100%阿波牛のみ使用し
お肉の旨みを最大限に引き出した
究極のパスタです。

¥1,380
(税込¥1,518)



**“絶品”阿波牛100%
ラザニア**
コトコト煮込んだ濃厚ボロネーゼソースを
たっぷり使用した人気の1品です!

¥1,280
(税込¥1,408)



オススメ
**阿波尾鶏と九条ねぎの
和風パスタ**

じっくり焼き上げた阿波尾鶏と九条ねぎを
風味豊かに仕上げた飽きのこない人気のパスタ。

¥1,080
(税込¥1,188)



[徳島産]小林ゴールドエッグの
カルボナーラ
たまごのソムリエが手がけるこだわりの
ゴールドエッグを使用した
贅沢カルボナーラです。

¥1,180
(税込¥1,298)



**サーモンとイクラの
クリームパスタ**

人気の濃厚クリームパスタに
サーモンとイクラをのせた贅沢パスタ!

¥1,480
(税込¥1,628)



熱々! 鉄板ナポリタン
どこか懐かしく親しみやすい
味付けのナポリタンです。

¥1,080
(税込¥1,188)



**天使海老の
トマトクリームパスタ**

世界で一番美味しい海で育つ最高品質の海老を
使用したパスタ。海老好きにはたまりません。

¥1,380
(税込¥1,518)



季節限定
**かまあげしらすたっぷり
ペペロンチーノ**

徳島でしらすを採れたときのみ現る幻のパスタ。
採れたてのしらすをふっくら茹で上げ
真っ白のしらすをたっぷりのせました。

¥1,380
(税込¥1,518)

RICE



オススメ

チーズめし!
シンプルにごはんとだしで味付けし
オープンでこんがり焼き上げました。

¥1,080
(税込¥1,188)



グレル野菜のペッパーライス
ガーリックライスの上にグレル野菜をしっかりとのせました。
たっぷりかけたブラックペッパーが決め手。

¥1,280
(税込¥1,408)



魚介たっぷりドリア
ホワイトソースのコクと、
魚介のうまみが濃厚!

¥1,280
(税込¥1,408)



**阿波牛サーロインの
ガーリックライス**
焦がしバター醤油のガーリックライスと
サーロインのパワフルな一品です。

¥1,680
(税込¥1,848)

DOLCE



**自家製
バイクドチーズケーキ**

¥600
(税込¥660)



**濃厚
ガトーショコラ**

¥600
(税込¥660)



**すだちの
シャーベット**

¥400
(税込¥440)



**季節のアイスと
ベリーのパフェパフェ**

¥650
(税込¥715)



**大人の
アフォガート**

¥600
(税込¥660)



**季節の
アイスクリーム**
詳細はスタッフまで

¥400
(税込¥440)

SALAD



オススメ
お刺身サラダ
オープン当初からの人気メニュー
まずはコレから！1番人気のサラダです。
¥1,280
(税込¥1,408)



ほうれん草と
厚切りベーコンのサラダ
しっかりとしたほうれん草とカリッとソテーした
ベーコンの相性は抜群。
¥980
(税込¥1,078)



季節のカルパッチョ
その時期1番美味しいお魚を仕入れています。
旬のお魚はスタッフまで。
¥980
(税込¥1,078)



農園野菜と
阿波尾鶏のサラダ
たっぷりの野菜の上に阿波尾鶏をのせました。
野菜と鶏のヘルシーサラダです。
[M] ¥780 [L] ¥980
(税込¥858) (税込¥1,078)

APPETIZER



オススメ
大野のりとクリームチーズ
徳島の味のりとクリームチーズをサンドした
軽めのおつまみ人気No.1
¥480
(税込¥528)



イタリア産 極上オリーブ
実が大きくオリーブ本来の味わいを
しっかり楽しめます。
¥580
(税込¥638)



自家製ピクルス
旬の野菜を使った自家製レシビの彩りマリネ。
¥580
(税込¥638)



殻付き塩ぎんなん
ご注文を受けてから殻付きの銀杏を割って
塩煎りする
おつまみにピッタリな一品です。
¥580
(税込¥638)



マンチェゴチーズ
スペインの羊のミルクを使ったハードタイプのチーズ。
ワインにピッタリです。
¥680
(税込¥748)



ハモン デテルエル 生ハム
スペイン最高級の生ハム。
ジューシーで口溶けのよい脂身と
豊かな芳香をお楽しみ下さい。
[M] ¥580 [L] ¥980
(税込¥638) (税込¥1,078)



ブラータチーズと
無農薬トマトのカプレーゼ
イタリアから届くブラータチーズと無農薬トマトの
相性はバツグン。
シンプルに塩とオリーブオイルで。
¥1,380
(税込¥1,518)



チーズの盛り合わせ
厳選したタイプの違う3種のチーズ。
ワインのお供にどうぞ！
¥1,280
(税込¥1,408)

OUR FAVORITE VEGETABLES

ビストロボンノおすすめのお店の畑で育ったお野菜を使ったメニューです。
大切に育った野菜本来のおいしさが引き立つお料理をお召し上がりください。



オススメ
畑の野菜
グリルプレート
当店人気No.1の無農薬野菜を
シンプルにソテーに野菜本来の
おいしさを味わえる1品にしました。
ビストロボンノへ来たならコレ!!
¥1,280
(税込¥1,408)



季節野菜のフリット
旬の野菜を揚げて野菜の旨みを閉じ込め
サクサクでホクホクに仕上げました。
シンプルにお塩でどうぞ。
¥1,080
(税込¥1,188)



丸ごとオニオングラタン
オープンから変わらない味で長年愛され続けているお料理です
畑で育った玉ねぎをコトコト煮込みました。
¥980
(税込¥1,078)



旬野菜たっぷりグラタン
野菜が主役のグラタン。旬のお野菜と阿波尾鶏を使い
貝沢山で熟々とろーりな一品です。
¥980
(税込¥1,078)



きのこの家族焼き
様々なきのこを集めシンプルにソテーしました。
シンプルな味わいでお酒がすすみます。
¥880
(税込¥968)



野菜とチーズの
オープンオムレット
季節のお野菜とチーズが入った
オープンで仕上げるオープンオムレット!
絶品です。
¥980
(税込¥1,078)



オススメ
無農薬野菜の
とろ〜りチーズフォンデュ
シンプルにソテーした野菜に
とろ〜り熱々のチーズをたっぷりかけました。
+¥200(税込¥220)で
ゴルゴンゾーラチーズに変更できます。
¥1,280
(税込¥1,408)

FLIT



こぼれフレンチポテト
外はカリカリ！中はホクホク！
一度食べ出したら止まりません。
¥580
(税込¥638)



オススメ
すだちポテト
仕上げにすだち削ると
すだちの味と香りが広がって
さっぱりとした味付けに!!
¥650
(税込¥715)



ボロネーゼポテト
フレンチポテトに熱々の
ボロネーゼソースをかけた
病みつきになります。
¥750
(税込¥825)



厚切りポテトチップス
アツアツ！パリパリ！
お酒と相性抜群のおつまみです。
¥580
(税込¥638)



オススメ
海老トースト
海老の旨みをとじこめて揚げた
当店人気のオリジナルフリット。
¥980
(税込¥1,078)



阿波尾鶏セセリの唐揚げ
外はカリカリ！中はジューシー！
ビールやハイボールとの相性抜群です。
¥880
(税込¥968)



カマンベールチーズの
フリット
お酒のおつまみにピッタリ！
フワフワでもっちり仕上げました。
¥980
(税込¥1,078)



ソフトシェルシュリンプの
フリット 自家製マヨソース
サクッと揚げた海老と
自家製のマヨソースが合います。
¥1,080
(税込¥1,188)

PIZZA

トルティーヤ生地で作るおつまみピザです!



薄焼きピザ
クリスピー生地に
自家製のトマトソースとチーズを
たっぷりのせたシンプルピザです。
¥980
(税込¥1,078)



オススメ
オーガニック野菜ピザ
ソテーした無農薬野菜をのせて
オープンで仕上げた
栄養たっぷりのピザです
¥1,280
(税込¥1,408)



海老マヨピザ
海老と自家製マヨソースが
ベストマッチした当店人気のピザです。
¥1,280
(税込¥1,408)



ゴルゴンゾーラと
ベーコンのピザ
カリッと焼いたベーコンと
ゴルゴンゾーラがクセになります。
¥1,180
(税込¥1,298)



照り焼きチキンピザ
旨辛なデリヤキソースと阿波尾鶏そして
チーズの相性が抜群です
食べ進むほどに食欲をかきたてます。
¥1,380
(税込¥1,518)