

ブーケ・お持ち帰りメニュー

2 日前までのご予約です ☎ 0256-72-7970

オードブル

2人~3人前	小6品	¥6,000
3人~4人前	中7品	¥11,000
4人~5人前	大7品	¥16,500



例】 するめ烏賊とインゲンのソテー、ちょっと醤油で
真鯛のアクアパッツァ お肉のテリーヌ
牛肉の赤ワイン煮込み サーロインステーキ
帆立と海老のバジル串焼き
蛸と、色々野菜のマリネ

パエリア

約2人~3人前	¥3,500
約4人~5人前	¥5,500



パエリア
折箱にて提供

お弁当

¥3,500~

パスタを中心に、2人前より1人様



例】 フレッシュトマトの冷製パスタ
サーロインステーキ
蛤と真鯛のアクアパッツァ
海老と帆立貝のガーリックソテー

ブーケ・サラダ 自家製ドレッシング付 200cc

約2人~3人前	¥2,900
約4人~5人前	¥4,500



自家製ドレッシング

こめ油(サラダ油)使用 400cc ¥900

ドレッシング
& サラダ

ランチ コース

11:30~13:30 (LO) 15:00

前菜、メイン料理、ドルチェ、ソフトドリンク

パスタ

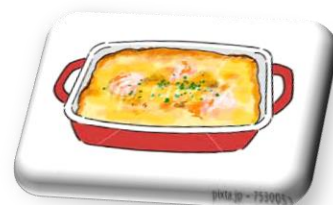


海老のトマトソース ¥2,200

牡蠣のトマトソース ¥2,200

ボロネーゼ ¥2,200

ラザニア ¥2,200



有頭赤海老のアメリケーヌソース ¥2,200

ブラータ (生モッツァレラ) のトマトソース ¥2,200

* (季節限定) 越王 (こしわ) おけさ柿、
自家製生ハム、フレッシュトマトの冷製 ¥2,200

海胆 (うに) のクリームソース ¥2,700

本ずわい蟹のトマトクリームソース ¥2,700

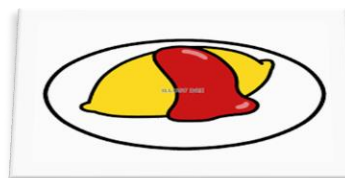


ドリア

海老 ¥2,200

ほたて貝柱 ¥2,200

本ずわい蟹 ¥2,700



オムライス ¥2,200

(モッツァレラチーズ入り)

トマトクリームソース

♥ 大盛り ¥300

ソフトドリンク (ホット or アイス) おかわり ¥300

ブレンドコーヒー、ミルク、カルピス、ジンジャーエール

100%ジュース オレンジ、トマト、グレープフルーツ

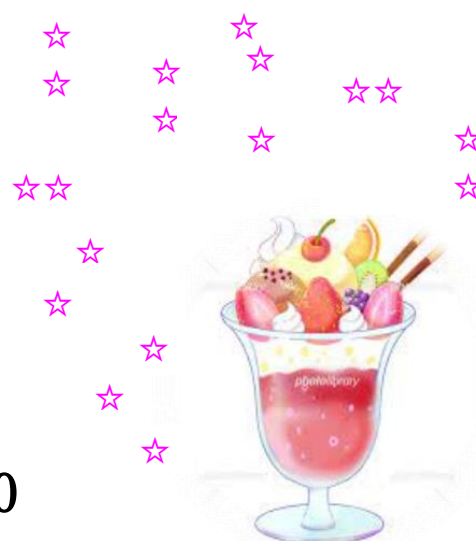
紅茶 ストレート、レモン、ジンジャー、ウーロン茶、緑茶

ハーブティー ローズヒップ、ジャスミン

アルコール	生ビール	¥500
	ハウスワイン 赤・白	¥500
	スパークリングワイン 200ml 約2杯	¥1,100

ドルチェは +¥500 でパフェに変更できます。
準備がありますので、最初の注文の時に
お願いいたします。途中での変更はできません。

- ♡ チョコレート
- ♡ フルーツ
- ♡ ヨーグルト
- ♡ 抹茶
- ♡ 抹茶小倉 +¥700
- ♡ イチゴ (期間限定) +¥700



今月のお誕生日のお客様
お食事の後で、バースデー・ドルチェの
サービスをさせていただきますので、
ご希望の方は、免許証などをご提示下さい。

ランチコースは、
約90分位お時間がかかります、
ご予約をお勧めいたします。
イタリアンカフェブーケ
☎ 0256-72-7970

ディナーコース

18:00~19:00

2名様より1名様料金、2日前予約
内容はお任せです
嫌いな食材がありましたら、ひと声を

*税込 ¥5,000

前菜、パスタ、肉料理
ドルチェ、ソフトドリンク

*税込 ¥7,000

前菜、パスタ、魚料理、肉料理
ドルチェ、ソフトドリンク

*税込 ¥9,000

前菜、パスタ、魚料理、肉料理
ドルチェ、ソフトドリンク

*税込 ¥2,200

ドリンク4杯 追加1杯¥500

樽生ビール、ワイン赤・白
カクテル、ソフトドリンク

*税込 ¥4,500

大皿料理4品、ドリンク4杯

追加1杯¥500、3時間

前菜2、パスタ、肉料理
樽生ビール、ワイン赤・白
カクテル、ソフトドリンク

ブーケ コース

18:00~20:00

前菜、メイン料理、ドルチェ、ソフトドリンク

パスタ

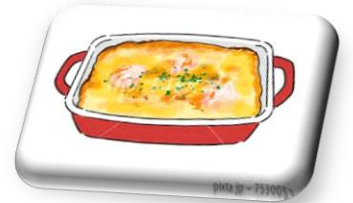


海老のトマトソース ¥2,700

牡蠣のトマトソース ¥2,700

ボロネーゼ ¥2,700

ラザニア ¥2,700



有頭赤海老のアメリケーヌソース ¥2,700

ブラータ (生モッツァレラ) のトマトソース ¥2,700

* (季節限定) 越王 (こしわ) おけさ柿、 ¥2,700

自家製生ハム、フレッシュトマトの冷製

海胆 (うに) のクリームソース ¥3,200

本ずわい蟹のトマトクリームソース ¥3,200



ドリア

海老 ¥2,700

ほたて貝柱 ¥2,700

本ずわい蟹 ¥3,200

オムライス ¥2,700

(モッツァレラチーズ入り)

トマトクリームソース

♥ 大盛り ¥300

ソフトドリンク (ホット or アイス) おかわり ¥300

ブレンドコーヒー、ミルク、カルピス、ジンジャーエール

100%ジュース オレンジ、トマト、グレープフルーツ

紅茶 ストレート、レモン、ジンジャー、ウーロン茶、緑茶

ハーブティー ローズヒップ、ジャスミン

アルコール 各種

税込価格

ビール モレッティ イタリア産 AC 4.6% ¥650
フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいです

エッティンガーヴァイス ドイツ産 AC 4.9% ¥650
特徴的なフルーティなアロマ、無濾過で酵母入りの白濁りビール

アサヒスーパードライ樽生 ¥600

シャンディガフ ジンジャーエール 各¥650

レッドアイ トマトジュース

ワイン ハウスワイン赤・白 ¥500~

カシス

グレープフルーツ、ライムソーダ 各¥700
オレンジ、ジンジャーエール、レモンソーダ

ウォッカ

モスコミュール生ライム、ジンジャーエール 各¥650

ソルティードッグ グレープフルーツ、塩

ウォッカリッキー 生ライム、ソーダ水

ブラッディーマリー トマト、レモン、スパイス

サワー レモン、ライム、梅 各¥600
ウーロン、緑茶

ノンアルコール

フロリダ グレープフルーツ、ジンジャーエール 各¥650

サルトガクラー 生ライム、ジンジャーエール

シャーリーテンプル 生レモン、ジンジャーエール

サマーデライト 生ライム、グレナデン、ソーダ

エンジェル ケフィアヨーグルト、ミルク、カルピス ¥700

アサヒ ドライゼロ ¥500

お勧め グラスワイン

1 赤 コレッツィオーネ チンクアン タ



ALC14.5% ¥900

プーリア州
ネグロ 50%

酒造農家はブドウ造りの
哲学・手法を
守り続けています

6 赤 カンティーネ コローシ



ALC14% ¥700

シチリア州
ネロダーヴォラ 100%

酸と果実味の
バランスが素敵
ボリューム感も素敵

22 白 チロビアンコ リブランディ



ALC12.5% ¥700

カラブリア州
ビアンコ 100%

歴史、
文化を伝えてくれる
イタリアの風が

23 白 カラニカ ディ サラパルータ



ALC12.5% ¥700

シチリア州
シャルドネ 100%

大地の恵みに感謝し
高品質のワインが
息づいています

30 ロゼ チロ サン フランチェスコ



ALC13,5% ¥700

カラブリア州
ガリオッポ 100%

サーモンピンク
フルーティで若々しさが
あふれるロゼ

00 スパークリング 200ml セラ ブリュット



ALC11.5% ¥1,100

スペイン産 マカベオ
チャレロ、パレリャー

清々しい味わいの
スペイン産のカバです

抹茶小倉パフェ

ハーフ ¥1,000 ¥1,800

北海道大納言小豆を、手作り愛情で提供

ヨーグルトパフェ

ハーフ ¥1,000 ¥1,800

乳酸菌に酵母がプラスされた「自家製ケフィアヨーグルト」を使用

フルーツパフェ

ハーフ ¥1,000 ¥1,800

生クリーム、バニラアイスは脂肪分にこだわり
フルーツ、ソース、素材それぞれの
甘さ、油分、香等のバランスがポイントです

チョコレートパフェ

ハーフ ¥1,000 ¥1,800

フルーツパフェのフルーツソースの代わりに
薫り高いチョコレートソースをトッピング



パンケーキ ハーフ ¥1,000 ¥1,800

ゆっくり、ゆっくり、焼き上げました

ドルチェセット (ドリンク付)

¥1,000 単品 ¥600

美味しくなあれ、美味しくなあれと
ソフトドリンクは ☆ 印 から



☆ブレンドコーヒー

¥500 ¥550

カフェ オレ

¥550 ¥600

ウイナーコーヒー

¥650 ¥700

ウイナーココア

¥700 ¥750

生絞り

¥750

レモンスカッシュ

☆ジンジャーエール ¥500

☆100%ジュース ¥500

トマト、オレンジ、
グレープフルーツ

☆紅茶 (ティーポット)

¥500 ¥500

ストレート、ジンジャー
レモン、ウーロン、緑茶

☆ハーブティー (ティーポッ

ト)

¥500 ¥500

ローズヒップ、
ジャスミン、カモミール

フ ロート ¥750

(アイスクリーム&生クリーム)



ブーケサラダ

S¥900

M¥1,500

税込価格
L¥2,200

海の幸 (シーフード) サラダ

¥1,800

カルパッチョ 蛸 (たこ) ¥1,000

ホタテ貝柱 ¥1,200

あぶり牛イチボ肉 (2人前) ¥1,500



アヒージョ 海老 ¥900

牡蠣 (かき) ¥900

セルクル仕立て ホタテ貝柱 ¥800

ぷりぷり海老 ¥800

サーモン (低温調理) ¥900



グラタン 牡蠣 (かき) ¥900

じゃが芋、明太子クリーム ¥800

フォカッチャ (パン) 明太子クリーム ¥800

じゃが芋 ほたて貝柱のソテー ¥800

ぷりぷり海老のソテー ¥800

パンチェッタのソテー ¥800
(自家製ベーコン)

追加で、明太子クリームディップ ¥300



**ちょっとチーズと
オリーブ**

カマンベール ¥470

ゴルゴンゾーラ ¥470

ブラータ ¥470

前菜盛合せ ¥1,500 ¥2,500



税込価格



鶏レバーペースト ¥650



牡蠣 (かき) の ガーリックソテー ¥700



肉のテリーヌ ¥800



切り立て、ハモンセラーノ ¥700

小松菜の アンチョビソテー ¥700



特大海老のソテー、アメリカーナソース ¥1,100



有頭赤海老のパリパリソテー ¥1,100

じゃが芋のゴルゴンゾーラ ナッツのせ ¥1,100



蛤 (はまぐり) のワイン蒸し (2人前) ¥1,500



カリッ! とろ~! 焼きカチョカバロチーズ ¥1,500

ブーターチーズ、フレッシュトマト、ハモンセラーノ (自家製生ハム) のカプレーゼ仕立て ¥1,500



フォカッチャ ¥200 (自家製パン)



パスタ

税込価格

ぷりぷり海老と牡蠣 (かき) の ¥1,150
トマトソース (リングイネ)

真鳥賊 (まいか) と季節野菜たちの ¥1,150
ペペロンチーノ (スパゲティ)

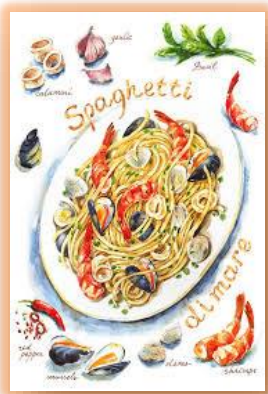
肉のボロネーゼ (リガトーニ) ¥1,150



明太子 (めんたいこ) の ¥1,300
クリームソース (フィットチーネ)

自家製パンチェッタの ¥1,300
カルボナーラ (リガトーニ)

季節のフルーツ、自家製生ハム ¥1,300
フレッシュトマトの冷製 (カップリーニ)



海胆 (うに) の ¥1,500
クリームソース (フィットチーネ)

本ずわい蟹 (かに) の ¥1,500
トマトクリームソース (フィットチーネ)

海の幸いっぱい ¥2,000
ペスカトーレ (リングイネ)



♥ 大盛り ¥300

フォカッチャ (自家製パン) ¥200



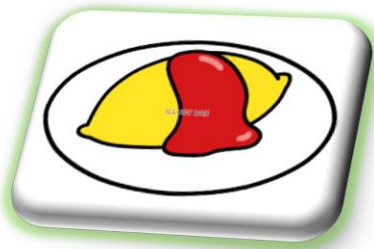
オプション

ミニサラダ ¥450 ドルチェ ¥550 ソフトドリンク ¥350

ドリア

税込価格

海老	¥1,100
ほたて貝柱	¥1,100
本ずわい蟹	¥1,500



オムライス ¥1,100
(モッツアレラチーズ入り)
トマトクリームソース

♥ 大盛り ¥300

30分以上お時間を

越後鶏のビステッカ	¥1,350
越後ポークの赤ワイン煮込み	¥1,350
牛イチボ肉のタリアータ	¥1,500
牛サーロインのビステッカ	¥2,200
丸ごと1尾でうま味の アクアパッツァ	¥2,400



フォカッチャ (自家製パン) ¥200

ライス ¥250



予約制 **パエリア**

2人前	¥2,800
4人前	¥4,500