

# 洋食厨房 ボン・ヴィヴール

本格デミグラスソースから  
懐かしの洋食まで  
行きつけにしたい街の洋食屋さん

鮎色になるまで丹念に炒め、香ばしく色づいたルウにブイヨンや野菜を加えてじっくり煮込んだデミグラスソース。コク、旨味たっぷりの味わい深いデミソースに、やわらかく煮込まれたビーフとの相性はベストマッチ！まさに「ボン・ヴィヴール」の看板メニューです。



そんなこだわりの本格料理を作るのが当店オーナーシェフ。老舗洋食店での修行経験を活かし、料理からケーキ、アイスまで全てが手作りというこだわりぶり。洋食の代表格オムライス、ロールキャベツ、ドリア、ハヤシライス、魚料理、肉料理などなど豊富なメニューの全てが手間を惜しまない自信のひとつ品です。

ディナーではその美味しさを堪能できるフルコースがおすすめ。オードブル・スープ・サラダ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒーが付いて2500円~のコースが頂けます。

ランチでは1000円で日替わりのメニューが味わえます。もちろん特製デミグラスソースを使ったシチューもセット1500円で楽しめます。

どこか懐かしく、気軽に味わえる本格派の洋食屋さん。プラス1500円で飲み放題の宴会コースもあります。



- ランチ/11:30~14:30
- ディナー/17:30~21:30
- TEL:027-237-0620
- 日・祝も営業  
(木曜はディナーのみ休み)

<http://www.dan-b.com/bon-viveur/index.htm>



