



# BOND kitchen

## Lunch Menu

「BOND kitchen journey to your table」

とっておきの一皿を心を込めてあなたのテーブルへ

さくらんぼの実が二つ…

一つは、お客様の幸せの実 一つは、私たちスタッフの幸せの実

合わせて一緒に幸せを感じることが出来ますように…



ナポリストがつくる、ナポリーターのための  
キングオブナポリタン!



ナポリストがつくるナポリターのためのキングオブナポリタン

# NEAPOLITAN

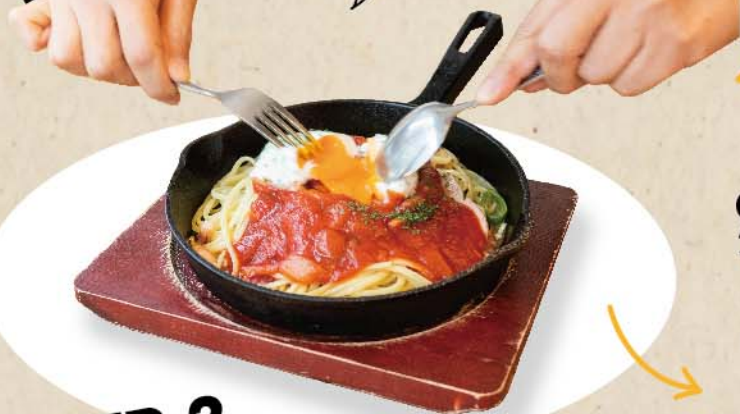
## おいしい召し上がり方

BOND 特製のナポリソースと、とろとろの半熟玉子。  
アツアツの鉄板の上でまぜてまぜて、お客様ご自身で  
おいしく仕上げちゃってください♪

見た目はトマトソースのスパゲティ!?  
ココからお客様のお子カラを借りて  
おいしいおいしいナポリタンに大変身します!!

### STEP-1

まずは玉子をひと思いに割ります!  
中から半熟の黄身がとろーり。



### STEP-2

スプーンとフォークで  
麺を特製ナポリソースに  
しっかりと絡めていきます。



### STEP-3

下から上までしっかり混ぜます。  
アツい鉄板が奏でる  
ジュウジュウの音がいとおいしい♪



## できあがり

これであなたも誇り高きナポリスト!!  
お好みで粉チーズをふりかけてお召し上がりください。



ナポリタン単品 ¥680  
ナポリタンセット ¥830  
(スープ & サラダセット)

\*本メニューに掲載している価格はすべて税別です



昔ながらのデミグラスソースで仕上げた定番オムライス

# OMURICE

オムライス単品 ¥680

オムライスセット ¥830

(スープ & サラダセット)



## 日替りスペシャル ぜいたくランチプレート

¥1,580

・日替りメイン3種 (例:手ごねハンバーグ / エビフライ / チキンソテー)

・サラダ ・スープ ・パン or ライス

・本日のミニデザート

・ドリンク

(ドリンクメニュー☆印の中からお選びください)

日替わりの内容は  
スタッフにお尋ねください



\*写真はイメージです  
\*本メニューに掲載している  
価格はすべて税別です

別腹部門  
No.1

# DESSERT MENU



季節のおすすめムース



コーヒーゼリー



フルーツパフェ



チョコレートパフェ

\*写真はイメージです

- ・ チョコレートパフェ **¥800**
- ・ フルーツパフェ **¥750**
- ・ 季節のおすすめパフェ **¥700**
- ・ 手作りクレープのフルーツ添え **¥480**
- ・ チョコレートワッフル **¥450**
- ・ チーズケーキ **¥450**
- ・ 季節のおすすめムース **¥400**
- ・ ホットケーキ ~アイス添え~ **¥400**
- ・ コーヒーゼリー **¥180**



ホットケーキ ~アイス添え~



チョコレートワッフル



手作りクレープのフルーツ添え

焼きたてサクサクワッフルに  
チョコアイスがとろーり

\*本メニューに掲載している価格はすべて税別です



# DRINK MENU

- ・桑の葉ミックスジュース ¥750
- ・ミックスフルーツジュース ¥600
- ・ブルーベリーミックスジュース ¥600
- ・メロンクリームソーダ ¥500
- ・コーラフロート ¥500
- ・コーヒーフロート ¥500
- ・ココア(HOT / ICE) ¥250



- ★ コーヒー (HOT / ICE) ¥250
- ★ コーラ ¥250
- ★ ジンジャエール ¥250
- ★ オレンジジュース ¥250
- ★ グレープフルーツジュース ¥250
- ★ メロンソーダ ¥250
- ★ ウーロン茶 ¥250
- ★ レモンスカッシュ ¥250
- ★ 炭酸水 ¥250

(セットドリンクは★印の中からお選びください)



コーラフロート



メロンクリームソーダ



コーヒーフロート

\*本メニューに掲載している価格はすべて税別です

# PARTY PLAN

お2人様からご利用いただけます!  
前日までにご予約ください。



定番のおいしさ詰まるプラン

## STANDARD PLAN

— 1Drink オーダー制 ¥2,500 —

セットでお得!フリードリンク90分 ¥1,500

大大大満足 BOND プラン

## SPECIAL PLAN

— 1Drink オーダー制 ¥3,500 —

セットでお得!フリードリンク90分 ¥1,500

### — 本日の前菜 (3品)

内容はスタッフまでお尋ねください。

### — サラダ

ロメインレタス・ベーコン・クルトンのシーザーサラダ

### — ミニグラタン — パン

### — メイン (3品チョイス)

手ごねハンバーグ・チキンソテー  
エビフライ・サーモンソテー etc.

ご予約時にお好きなものを3品お選びください!

### — ナポリタン

### — 本日の前菜 (3品)

内容はスタッフまでお尋ねください。

### — サラダ

ロメインレタス・ベーコン・クルトンのシーザーサラダ

### — チーズフォンデュ

### — メイン (2品チョイス+アンガス牛ステーキ)

手ごねハンバーグ・チキンソテー  
エビフライ・サーモンソテー etc.

ご予約時にお好きなものを2品お選びください!

### — ナポリタン

\* 本メニューに掲載している価格はすべて税別です



# BOND kitchen

〒720-0812 福山市霞町1丁目1-12 / Tel.084-921-4160

Lunch 11:30-14:30 / Dinner 17:00-23:30  
Closed on Tuesday



公式Instagram  
アカウント

# BOND kitchen

## Dinner Menu

「BOND kitchen journey to your table」

とっておきの一皿を心を込めてあなたのテーブルへ

さくらんぼの実が二つ...

一つは、お客様の幸せの実 一つは、私たちスタッフの幸せの実

合わせて一緒に幸せを感じることが出来ますように...



# ALCOHOL MENU

女子に大人気!  
果肉たっぷりの  
フルーツサワーで乾杯!!



レモンサワー

グレープフルーツサワー

メロンサワー

キウイサワー

オレンジサワー

ブドウサワー

## FRUIT SOUR

フルーツサワー

- ・レモンサワー ￥500
- ・オレンジサワー ￥500
- ・メロンサワー ￥500
- ・キウイサワー ￥500
- ・ブドウサワー ￥500
- ・グレープフルーツサワー ￥500
- ・男前レモンサワー ￥380
- ・追いサワー ￥300
- ・追いフルーツ ￥50~  
(フルーツによって値段の違い有り)

## MUGI-SHOCHU

麦焼酎

- ・炭酸割 ￥400
- ・水割、ウーロン割、ロック ￥380

## WINE

ワイン

- ・グラスワイン白 ￥400
- ・グラスワイン赤 ￥400

## BEER & COCKTAIL

ビール & カクテル

- ・桑の葉ビール ￥750
- ・オレンジビール ￥550
- ・クランベリービール ￥550
- ・レッドアイ ￥550
- ・シャンディガフ ￥550
- ・生ビール(カールスバーグ) ￥500
- ・各種カクテル ￥500



桑の葉ビール

オレンジビール

クランベリービール

レッドアイ

## HIGHBALL

ハイボール

- ・メガハイボール ￥700
- ・ハイボール ￥500



# SOFT DRINK MENU

- ・桑の葉ミックスジュース ¥750
- ・ミックスフルーツジュース ¥600
- ・ブルーベリーミックスジュース ¥600
- ・メロンクリームソーダ ¥500
- ・コーラフロート ¥500
- ・コーヒーフロート ¥500
- ・ココア(HOT / ICE) ¥250



- ・コーヒー (HOT / ICE) ¥250
- ・コーラ ¥250
- ・ジンジャエール ¥250
- ・オレンジジュース ¥250
- ・グレープフルーツジュース ¥250
- ・メロンソーダ ¥250
- ・ウーロン茶 ¥250
- ・レモンスカッシュ ¥250
- ・炭酸水 ¥250



コーラフロート



メロンクリームソーダ



コーヒーフロート

# FOOD MENU

## OTSUMAMI

おつまみ

- ・生ハムとサラミの盛り合わせ ￥650
- ・海老とブロッコリーのアヒージョ ￥500
- ・ベーコンとマッシュルームのアヒージョ ￥500
- ・海老とアボカドのワサビマヨ ￥450
- ・鶏胸肉とセロリの粒マスタード和え ￥400
- ・ピーマンのピリ辛肉味噌添え ￥400
- ・鶏レバーニンニク醤油漬 ￥400
- ・カマンベールチーズとトマトのバジルソース ￥400
- ・オニオンスライスと生ハムのサラダ ￥350
- ・ポテトサラダ ￥350
- ・野菜スティック ￥350
- ・セロリの浅漬 ￥250
- ・きゅうりの沢庵和え ￥250
- ・梅ジャコきゅうり和え ￥250



アジフライ

一口牛カツ

エビフライ



海老とアボカドのワサビマヨ

ポテトサラダ

きゅうりの沢庵和え



野菜スティック

ピーマンのピリ辛肉味噌添え



鶏レバーニンニク醤油漬



サーモンフライ

## FRIED FOOD

揚げ物

- ・エビフライ(2本) ￥600
- ・鶏の唐揚げ ￥600
- ・一口牛カツ(串) ￥500
- ・アジフライ(2枚) ￥500
- ・サーモンフライ(串) ￥400
- ・カマンベールチーズフライ(串) ￥300
- ・フライドポテト ￥250

## BOILED & SAUTE

茹で & 炒め物

- ・シーフードの中華炒め ￥550
- ・茹でたてソーセージ ￥500
- ・茄子とピーマンのピリ辛肉味噌炒め ￥450
- ・砂肝のガーリックソテー ￥450
- ・トマトの卵炒め ￥400
- ・キノコのバターソテー ￥350



トマトの卵炒め

茄子とピーマンのピリ辛肉味噌炒め

砂肝のガーリックソテー

\*本メニューに掲載している価格はすべて税別です

## SALAD

サラダ

- ・ベーコンとクルトンのシーザーサラダ **¥650**
- ・グリーンサラダ **¥500**
- ・大根ハリハリサラダ **¥500**



グリーンサラダ

ロメインレタスとベーコンのクルトンサラダ

大根ハリハリサラダ

マカロニ海老グラタン

ミックスフライ

アンガス牛のサーロインステーキ

## MAIN

メイン料理

- ・アンガス牛のサーロインステーキ オニオンソース **¥1,500**
- ・鉄板ハンバーグステーキ デミグラスソース **¥1,200**
- ・ミックスフライ タルタルオーロラソース **¥1,100**
- ・チキンソテー ガーリックソース **¥980**
- ・サーモンソテー 白ワインクリームソース **¥900**
- ・マカロニ海老グラタン **¥900**
- ・オムライス デミグラス or ケチャップ or クリーム **¥680**

----- ご一緒にどうぞ -----

ライス ¥150 / パン ¥100 / 野菜コンソメスープ ¥150



オムライス



チキンソテー



サーモンソテー

## PIZZA

ピザ

- ・3種のチーズピザ **¥900**
- ・ビスマルク **¥850**
- ・マルゲリータ **¥700**

## FOR NEAPOLIST

BOND名物

- ・ナポリタン **¥680**



ナポリストがつくる  
ナポリターのための  
キングオブナポリタン

# DESSERT MENU



季節のおすすめムース



コーヒーゼリー



フルーツパフェ



チョコレートパフェ

\*写真はイメージです

- ・ チョコレートパフェ ¥800
- ・ フルーツパフェ ¥750
- ・ 季節のおすすめパフェ ¥700
- ・ 手作りクレープのフルーツ添え ¥480
- ・ チョコレートワッフル ¥450
- ・ チーズケーキ ¥450
- ・ 季節のおすすめムース ¥400
- ・ ホットケーキ ~アイス添え~ ¥400
- ・ コーヒーゼリー ¥180



ホットケーキ ~アイス添え~



チョコレートワッフル



手作りクレープのフルーツ添え

\*本メニューに掲載している価格はすべて税別です