



洋食ビストロ

Tigre Bon Bon

テイガ ボンボン

Western Food Bistro

CUTLET, HAMBURG STEAK
RICE GRATIN, CURRY RICE

Hamburg steak

スープ付
w/ Soup

自慢の黒毛和牛ハンバーグ



写真はデミグラスソースのイメージです

グリルハンバーグ Hamburg steak



- ◆オニオンステーキソース
- ◆テリヤキソース
- ◆デミグラスソース
- ◆おろしポン酢ソース

200g **1,000** (税込1,100)
300g **1,400** (税込1,540)



チーズハンバーグ
Cheese sauce hamburg steak

200g **1,300** (税込1,430)
300g **1,600** (税込1,760)



トマトソースハンバーグ
Tomato sauce hamburg steak

200g **1,300** (税込1,430)
300g **1,600** (税込1,760)



Topping トッピング

ハンバーグ・ステーキにのせて！
自分だけのコンボをつくろう

目玉焼き
fried egg 200 (税込220)

チキングリル
gilled chicken 400 (税込440)

ポークグリル
gilled pork 500 (税込550)

からあげ
fried chicken 400 (税込440)

エビフライ2本
fried prawn (2p) 500 (税込550)

一緒にどうぞ Set menu セット



ライス 150 (税込165)



パン 150 (税込165)

Meat 肉

スープ付
w/ Soup 🍴🍷🍷



ビーフサーロインステーキ Beef sirloin steak

🍴🍷🍷 200g **1,700** (税込1,870)
300g **2,400** (税込2,640)

ビーフ赤身肉ステーキ Red meat steak

🍴🍷🍷 200g **1,500** (税込1,650)
400g **2,400** (税込2,640)



相性抜群の
組み合わせ

チキンステーキトマトソース Chicken steak w/ tomato sauce

🍴🍷🍷 **1,100** (税込1,210)

ポークソテー ジンジャーソース Sautéed pork w/ ginger sauce

🍴🍷🍷 180g **1,200**
(税込1,320)

Topping トッピング

ハンバーグ・ステーキにのせて！
自分だけのコンボをつくろう

目玉焼き 200
fried egg (税込220) 🍷

チキングリル 400
gilled chicken (税込440)

ポークグリル 500
gilled pork (税込550)

からあげ 400
fried chicken (税込440) 🍴🍷

エビフライ2本 500
fried prawn (2p) (税込550) 🍴🍷🍷

一緒にどうぞ

Set menu セット



ライス 150
Rice (税込165)



パン 150
Bread (税込165) 🍴

Doria ドリア

スープ付
w/ Soup

あつあつクリーミーなごちそうごはん



チキンカレードリア
Chicken curry doria
1,300 (税込1,430)



黒毛和牛
ハンバーグのせデミドリア
Hamburg & deniglace sauce doria
1,350 (税込1,485)

おすすめ!!



エビとブロッコリーのドリア
Shrimp & broccoli doria
1,350 (税込1,485)



シーフードドリア
Seafood doria
1,500 (税込1,650)

Mountain!



Curry

カレーライス

スープ付
w/ Soup   

11種類のスパイスを入れてじっくり煮込んだ
ティガボンボンのカレーは、本格的な味わいです。



マウンテンチキンカツカレー
Mountain Chicken Cutlet Curry Rice
   1,200 (税込1,320)



黒毛和牛ハンバーグカレー
Hamburg curry rice
   1,200 (税込1,320)



ビーフカレー
Beef curry rice
  1,250 (税込1,375)



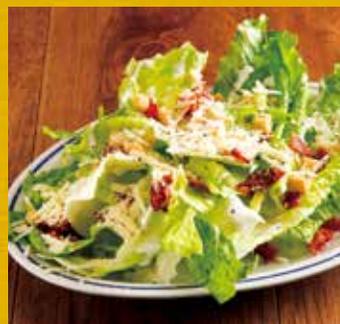
チキンカレー
Chicken curry rice
  1,100 (税込1,210)

Salad

一緒にどうぞ
サラダ

生ハムのグリーンサラダ 900 (税込990)
Prosciutto green salad

シーザーサラダ 900 (税込990)
Caesar salad   



Side dish サイドディッシュ

メイン料理と一緒に、お酒のつまみに

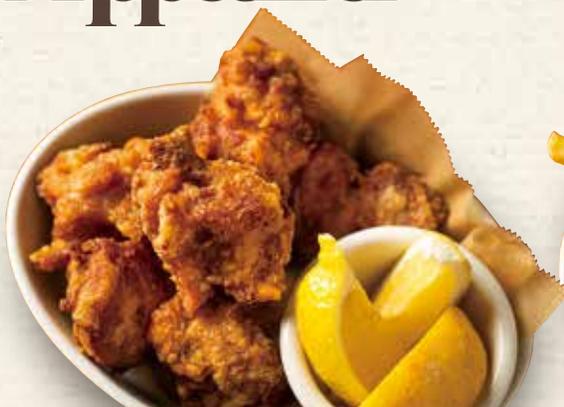


シーザーサラダ
Caesar salad    **900** (税込990)
ベーコンとフレッシュレタスのチーズドレッシングサラダ



生ハムのグリーンサラダ
Prosciutto green salad **900** (税込990)
生ハムの塩気とさっぱりドレッシングで食べるシンプルサラダ

Appetizer アペタイザー



鶏の唐揚げ **600** (税込660)
Fried chicken   



フライドポテト **400**
Fried potato (税込440)



生ハム&グリッシーニ **750**
Prosciutto  (税込825)



サーモンマリネ **600**
Salmon marinade (税込660)



エビフライ **750** (税込825)
Fried Shrimp    



ガーリックトースト **400**
Garlic toast   (税込440)

一緒にどうぞ
Set menu セット



Rice
ライス **150**
(税込165)



Bread
パン  **150**
(税込165)



Soup
スープ    **150**
(税込165)

Drink Menu



House wine ハウスワイン

ハウスワイン (赤 / 白)	glass	500	(税込550)
House Wine (Red / White)	decanter (400ml)	1,400	(税込1,540)

White wine 白ワイン

ビーチハウス ソーヴィニヨンブラン	2,600	(税込2,860)
The Beach House Sauvignon Blanc (South Africa)		

柑橘系のフルーツや若草のようなアロマがあり、爽やかな果実の風味が口いっぱいに広がります。親しみやすいうえに、どんなお料理とも相性抜群です。【南アフリカ / ソーヴィニヨンブラン、セミヨン】

パイアラ ビアッコ	2,800	(税込3,080)
Paicara Bianco (Italy)		

グリーンがかった麦わら色。白桃のような香りと花のニュアンスが感じられます。フレッシュでなめらかなほどよい酸味が魅力のワインです。【イタリア / シャルドネ】

Red wine 赤ワイン

プティ コシヨネ メルロー	2,600	(税込2,860)
Le Petit Cochonnet Merlot (France)		

南フランス産メルロー100%。
ラズベリーなどの赤い果実の香りやフレッシュな余韻が楽しみ、
鶏肉やフレッシュタイプのチーズと相性がよいワインです。【フランス / メルロー】

パイアラ ロッソ	2,800	(税込3,080)
Paicara Rosso (Italy)		

ルビーのような赤い色。赤い果実やプラムの香りにスパイシーなニュアンスが感じられます。バランスが良く、
ふくよかでなめらかな味わいのワインです。【イタリア / カベルネ ソーヴィニヨン】

ゾーニン アルボラ キャンティ	3,000	(税込3,300)
Zonin Albola Chianti (Italy)		

チェリーやベリーのような香りが漂うチャーミングで軽快な味わい。樽の中で6ヶ月熟成させ、更にびん詰めし4ヶ月熟成させたやわらかな口当たりです。
【イタリア / サンジョベーゼ】

Beer ビール

Draft Beer	生ビール	600	(税込660)
Asahi Super Dry	(アサヒスーパードライ)		

Non-Alcoholic Beer	ノンアルコールビール	400	(税込440)
Asahi Dry Zero	(アサヒドライゼロ)		

Cocktail カクテル

Sangria (Red / White)	サングリア (赤 / 白)	550	(税込605)
-----------------------	---------------	-----	---------

White Wine Cooler	白ワインクーラー	550	(税込605)
	白ワイン / オレンジジュース		

Red Wine Cooler	赤ワインクーラー	550	(税込605)
	赤ワイン / オレンジジュース		

Spizer	スプリッツァー	550	(税込605)
	白ワイン / ソーダ / レモン		

Kir	キール	550	(税込605)
	白ワイン / カシス		

Cardinal	カーディナル	550	(税込605)
	赤ワイン / カシス		

Kitty	キティ	550	(税込605)
	赤ワイン / ジンジャーエール		

Shandy Gaff	シャンディガフ	550	(税込605)
	ビール / ジンジャーエール		

Red Eye	レッドアイ	550	(税込605)
	ビール / トマトジュース		

Screw Driver	スクリュードライバー	550	(税込605)
	ウォッカ / オレンジジュース		

Bloody Mary	ブラッディ マリー	550	(税込605)
	ウォッカ / トマトジュース		

Moscow Mule	モスコミュール	550	(税込605)
	ウォッカ / ジンジャーエール		

Cassis and Soda	カシスソーダ	550	(税込605)
	カシス / ソーダ		

Cafe カフェ

Coffee (h/i)	コーヒー (ホット / アイス)	400	(税込440)
Espresso	エスプレッソ	400	(税込440)
Cafe Au Lait (h/i)	カフェオレ (ホット / アイス)	470	(税込517)
Tea (h/i)	ティー (ホット / アイス)	400	(税込440)

Soft Drink ソフトドリンク

Coca Cola	コカ・コーラ	400	(税込440)
Orange Juice	オレンジジュース	400	(税込440)
Ginger Ale	ジンジャーエール	400	(税込440)
S. Pellegrino	サンペレグリーノ (ガス入) 500ml	700	(税込770)

Dear Customers

お客様へ
致各位尊敬的客人

It may contain allergic substance in dishes which do not include specific ingredients listed below, due to a process of cooking.

Please understand that we use same kitchen equipments, tablewares, and oil for frying to all dishes.

特定原材料を使用していない商品においても調理過程で下記アレルギー物質が混入する場合がございます。店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんのでご理解の上ご注意ください。

本店内即使未使用特定原材料の商品、在烹饪的过程中也会有混入过敏源食材的情况。厨房的烹饪器具、碗筷、以及炸锅的油在制作料理时会混合使用、还请各位理解。

Please be advised that food prepared here may contain ingredients that may cause you allergic reaction.

We strongly recommend to consult a doctor if you are unsure of items you are ordering.

商品ご注文の際は、お客様ご自身で慎重にご判断くださいますようお願い申し上げます。また、専門医へのご相談をおすすめいたします。

在点菜时、还请各位客人自己慎重判断选择。同时建议与专门的医师进行咨询。

アレルギー表示・过敏显示器・Allergy display

 小麦/小麦 보리 / Wheat	 そば/荞麦 소바 / Soba	 卵/鸡蛋 달걀 / Egg	 乳/牛奶 우유 / Milk	 落花生/花生 땅콩 / Peanut	 エビ/ 虾 새우 / Shrimp/Prawn	 カニ/ 螃蟹 게 / Crab
--	---	---	--	--	---	---