

restaurant a b r e u v o i r

《 パーティークラッカー・海老せん 》

食べやすいクラッカーにサラミ・ゆで卵・チーズなどを彩り良くトッピングしています。揚げたての海老せんと一緒にどうぞ。

《 季節の蒸し野菜6種盛り合わせ 》

定番の大根、人参、じゃがいもに加え、キャベツやかぼちゃ、さつまいもなど色とりどりの新鮮野菜を蒸籠で蒸しあげました。

《 鶏の唐揚げとポテトフライ 》

お昼の定番でも人気のある手作り唐揚げを、食べ応えのあるポテトフライと盛り合わせました。お好みでケチャップをつけてどうぞ。

《 サーモンマリネ 》

スモークのきいたサーモンと、たっぷりのオニオンスライスに、オリジナルドレッシングをかけました。見た目も豪華な一皿です。

《 ソーセージ盛り合わせ 》

太めのソーセージをボイルングし、粒マスタードを添えました。サワークラウトとの相性も抜群です。ビールのお供に召し上がれ。

《 助六 》

いなりと太巻のセットです。

《 ロールケーキ 3 種 》

一口サイズのロールケーキです。

2,500円コース

《 パーティークラッカー・海老せん 》

食べやすいクラッカーにサラミ・ゆで卵・チーズなどを彩り良くトッピングしています。揚げたての海老せんと一緒にどうぞ。

《 季節の蒸し野菜6種盛り合わせ 》

定番の大根、人参、じゃがいもに加え、キャベツやかぼちゃ、さつまいもなど色とりどりの新鮮野菜を蒸籠で蒸しあげました。

《 フライ3種盛り合わせA 》

唐揚げ、ポテトフライに加え、イカリングフライ（甘えび唐揚げの時もあります）を盛り込んだ、ボリュームのあるフライ盛り合わせです。

《 サーモンマリネ 》

スモークのきいたサーモンと、たっぷりのオニオンスライスに、オリジナルドレッシングをかけました。見た目も豪華な一皿です。

《 ソーセージ盛り合わせ 》

太めのソーセージをボイルングし、粒マスタードを添えました。サワークラウトとの相性も抜群です。ビールのお供に召し上がれ。

《 助六 》

いなりと太巻のセットです。

《 わらび餅 》

風味のいいなごに黒蜜をかけました。

3,000円コース

《 パーティークラッカー・海老せん 》

食べやすいクラッカーにサラミ・ゆで卵・チーズなどを彩り良くトッピングしています。揚げたての海老せんと一緒にどうぞ。

《 季節の蒸し野菜6種盛り合わせ 》

定番の大根、人参、じゃがいもに加え、キャベツやかぼちゃ、さつまいもなど色とりどりの新鮮野菜を蒸籠で蒸しあげました。

《 フライ3種盛り合わせB 》

唐揚げ、鮭ザンギ、エビフライと豪華で美味しい組み合わせです。

《 サーモンマリネ 》

スモークのきいたサーモンと、たっぷりのオニオンスライスに、オリジナルドレッシングをかけました。見た目も豪華な一皿です。

《 牛タタキ 》

牛塊肉に胡椒とニンニクをすり込み、ジューシーに焼き上げました。わさびを添えあっさり召し上がっていただけます。

《 刺身盛り合わせ 》

《 助六 》

いなりと太巻のセットです。

《 ごま団子とロールケーキ 》

中と洋のデザートをお口直しにどうぞ。

3,500円コース

《 パーティークラッカー・海老せん 》

食べやすいクラッカーにサラミ・ゆで卵・チーズなどを彩り良くトッピングしています。揚げたての海老せんと一緒にどうぞ。

《 季節の蒸し野菜6種盛り合わせ 》

定番の大根、人参、じゃがいもに加え、キャベツやかぼちゃ、さつまいもなど色とりどりの新鮮野菜を蒸籠で蒸しあげました。

《 フライ4種盛り合わせ 》

唐揚げ、海老、豚ロース、季節の野菜にさっくりとしたパン粉を付けてカラッと揚げました。

《 サーモンマリネ 》

スモークのきいたサーモンと、たっぷりのオニオンスライスに、オリジナルドレッシングをかけました。見た目も豪華な一皿です。

《 牛タタキとソーセージ盛り合わせ 》

ボリュームのある肉類の組み合わせです。

《 刺身盛り合わせ 》

《 助六 》

いなりと太巻のセットです。

《 ごま団子とロールケーキ 》

中と洋のデザートをお口直しにどうぞ。

4,000円コース

20名以上の御予約で店内の貸切も賜ります。人数に応じたの御相談などもお問い合わせください。

レストランアブルボア

〒113-0032 東京都文京区弥生1-1-1
東京大学 農学部弥生キャンパス内
TEL: 03-5840-8901 | FAX: 03-5840-8496