

Bonheur

ボヌール

ビクターズのパテ ドカンパーニュと茸のコンフィ
Victor's pate de campagne served with mushroom confit

フォアグラのソテー オープンサンド ペリゲーソース
Sautéed foie gras open sandwich, truffle sauce

ビーフコンソメ 松茸添え
Beef consommé with Matsutake mushroom

帆立貝と鮑のソテー 南仏風 キャビア添え
Sautéed sea scallop and abalone served with caviar

メインディッシュ Main course

下記のメインディッシュからお好きなものを1つお選びください
Please choose one from below

仔羊のペルシャード ナチュラルソース 季節の温野菜添え
Herb grilled rack of lamb, natural sauce, and seasonal vegetables

鴨のロースト ポワブラードソース スパイシーな茸のフリット添え
Roasted duck breast, sauce poivrade, spicy deep fried mushrooms

オーストラリア産サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え
Grilled Aussie beef sirloin steak, red wine sauce, steamed vegetables

和牛頬肉の赤ワイン煮込み
Braised Japanese Wagyu beef cheek in red wine

和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え
Pan-fried Japanese Wagyu beef tenderloin steak, red wine sauce, steamed vegetables
(+¥2,500)

果物のスープ
Fruit soup

デザート Dessert

下記のデザートからお好きなものを1つお選びください
Please choose one from below

野菜のパフェ
Vegetable parfait

ビーツのクレメ ダンジュ
Crêmets d'Anjou with beet

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー、紅茶、ハーブティーと野菜のマドレーヌ
Coffee, tea, or herbal tea with vegetable madeleine

¥13,930

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.