

Bonheur ボヌール  
お一人様 13,930円

スモークした鯛とスモークサーモンのフリヴォリテ  
シャンパンオレンジのドレッシング  
Smoked sea bream and salmon "Frivolité" with champagne orange dressing

フォアグラと果実のソテー その果実を使ったポルト酒のソース  
Sautéed foie gras and fruit with fruit and port sauce

本日のポタージュ  
Today's potage

帆立貝柱のソテー マンゴーソース  
Sautéed sea scallop with mango sauce

メインディッシュ **Main dish**

《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》

**Main dish selection(choose 1 of below)**

鴨のロースト ハニーレモンソース  
Roast duck, honey lemon sauce

仔羊のソテー マスタードソース  
Hamburger and shabu-shabu of lamb "Ensemble" tomato herb sauce

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 sirloin steak and red wine sauce served with steamed vegetables

和牛頬肉の赤ワイン煮込み  
Red wine stewed Wagyu beef cheek

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 "WAGYU" tenderloin steak red wine sauce served with steamed vegetables

\*追加料金 ¥2,500 additional ¥2,500

果物のスープ  
Soup of fruit

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》

**Dessert selection(choose 1 of below)**

野菜のパフェ  
Vegetable parfait

南瓜のアンサンブル  
Pumpkin ensemble

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 served with Vegetable Madeleine