

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
Stewed 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 "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
Coffee, tea, or herbal tea

野菜のマドレーヌ
Vegetable madeleine