

# Bonheur

## ボヌール

お食事前のポタージュスープ  
Cream potage of the day

オマール海老と季節野菜のマリネ ラビゴットソース  
Marinated lobster and seasonal vegetables, ravigote sauce

デュカを練りこんだリードヴォーのパネグリエ バジルソース  
Braded sweetbread flavored with Dukkah, basil sauce

雲丹の茶碗蒸し 昆布茶風味のジュ  
Steamed egg custard with sea urchin and kelpjus

金目鯛のキャベツ包み蒸し マリニエール風 季節の野菜を添えて  
Mariniere style steamed red snapper wrapped in cabbage, seasonal vegetables

和牛フィレ肉のポワレ フォアグラのソテーを乗せて ロッシーニスタイルで  
Pan-fried Wagyu beef tenderloin with foie gras, Rossini style

### 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 select one of the following items

野菜のパフェ  
Vegetable parfait

ヌガーグラッセ  
Nougat glacé

本日のデザート  
Dessert of the day

コーヒー、紅茶、ハーブティと小菓子  
Coffee, tea or herbal tea  
served with petit four

## ¥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.  
Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.