

# Bonheur

ボヌール 2019.09～

アミューズ ブーシェ  
Amuse-bouche

茸と卵のテリーヌ  
Mushroom and egg terrine

さんまと焼茄子のマリネ キャビアのサワークリーム  
Pacific saury and marinated eggplant, caviar sour cream

松茸とフォアグラのソテー トリュフのマッシュポテト添え  
Sautéed Matsutake mushroom and foie gras, truffle mashed potatoes

冬瓜のコンソメ  
Winter melon consommé

甘鯛の鱗焼き パンチェッタと松の実のアルガンオイルソース  
Crispy scaled red tilefish, argan oil sauce with chopped pancetta and pine nuts

和牛フィレ肉のロースト ソースヴェルジュ  
Roasted Japanese Wagyu beef tenderloin, verjus sauce

## 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 from the following items

野菜のパフェ  
Vegetable parfait

かぼちゃのブリュレ バニラアイス添え  
Pumpkin Brulee with Vanilla Ice Cream

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.