

Bonheur

ボヌール 2019.12~

アミューズ ブーシェ
Amuse-bouche

ポレンタと生ハム
Polenta with prosciutto

オマール海老のマルチカラーサラダ仕立て バルサミコビネグレット
Multi-color salad of lobster with Balsamic vinaigrette

帆立貝柱と茸のソテー 根セロリと洋梨のピューレ添え
Sautéed scallop and mushrooms served with celeriac and pear puree

小海老入りコンソメロワイヤル
Consommé royale with shrimp

グルノーブル風あんこうのムニエル 大根のコンフィ添え
Grenoble-style monkfish meuniere served with daikon radish confit

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 select one from the following items

和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース

Pan-roasted Wagyu beef tenderloin with truffle sauce

和牛頬肉の赤ワイン煮込み トリュフ風味のマッシュポテト添え
Braised Wagyu beef cheek with red wine served with truffle-mashed potato

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

紫芋のモンブラン
Purple sweet potato mont blanc

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.