

Bonheur

ボヌール

アミューズ ブーシェ
Amuse-bouche

金目鯛の昆布ダレの瞬間炙り キャビア添え
柚子ヴィネグレット
Konbu-marinated and seared alfonsino topped with caviar
Yuzu vinaigrette

ラングステイヌのラヴィオリ仕立て
八角風味のベジタブルブイヨンと共に
Ravioli of langoustine
served with vegetables bouillon accented with star anise

アイナメのポワレ
雲丹とサフランのソース
Pan-fried greenling
served with sea urchin and saffron sauce

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

黒毛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

仔羊のノアゼットのロースト
筍のバリグールとトリュフソース
Pan-roasted noisette of lamb
served with bamboo shoots barigoule and truffle sauce

プレ・デザート
Pre-dessert

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

ヌガーグラッセ
Nougat glacée

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

¥15,000

上記料金の別途、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.