

Victor's Dinner

Espoir 「エスポアール」

4-course Menu
¥9,400

2 Appetizers / Main course
/ Dessert
Coffee, Tea or Herbal infusion

前菜 2 品 / メインコース / デザート
コーヒー・ティーまたはハーブティー

Bonheur 「ボヌール」

4-course Menu
¥10,600

Appetizer / 2 Main course
/ Dessert
Coffee, Tea or Herbal infusion

前菜 / メインコース 2 品 / デザート
コーヒー・ティーまたはハーブティー

Paysage 「ペイサーージュ」

5-course Menu
¥12,500

2 Appetizers / 2 Main courses
/ Dessert
Coffee, Tea or Herbal infusion

前菜 2 品 / メインコース 2 品 / デザート
コーヒー・ティーまたはハーブティー

- Appetizer -

ノルウェーサーモンのマリネ
オレンジ風味のフロマージュブラン
**Marinated Norwegian salmon with
orange flavored fromage blanc**

ホワイト&グリーンアスパラガス、
ポーチドエッグとプロシュート
ストロベリー・
バルサミコヴィネグレット
**White & green asparagus,
poached egg and prosciutto
strawberry-balsamic vinaigrette**

フォアグラのフラン
エキゾチックフルーツソース
**Foie gras flan
with exotic fruit sauce**

エゾアワビ、オマール海老と帆立貝
木の芽風味のコンソメゼリー
(+¥1,800)
**Ezo-abalone, lobster and scallop
with kinome flavored
consommé jelly**

- Hot Appetizer & Soup -

帆立貝のポワレ 桜海老と春野菜
**Pan-fried scallop with sakura shrimp and
spring vegetables**

リードヴォアのポワレ
新玉ねぎのグルーテとマデラソース
**Pan-fried sweetbread with spring onion
Velouté and Madeira sauce**

グリーンミネストローネ
Green Minestrone

ワタリガニのビスク
Blue crab bisque

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。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 inclusive of tax and service charge. Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.

- Main Course -

本日の豊洲市場からの一皿
Today's fish plate
from Toyosu Fish Market

オマール海老のロースト サフラン・
ハーブソース (+¥1,600)
Pan-roasted lobster
with saffron-herb sauce

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース
(+¥1,800)
Ezo-abalone steak
with aonori seaweed sauce

伊達鶏モモ肉のグリル トリュフソース
Grilled "Date chicken" leg
with truffle sauce

群馬県産 "くちどけ加藤ポーク"
のロースト 山葵ソース
Roasted "Katoh pork" loin
with wasabi sauce

仔羊背肉のロースト
グリーンマスタードソース
(+¥2,000)
Roasted lamb loin with green
mustard sauce

サーロインのグリル 赤ワインソース
Grilled sirloin served
with red wine sauce

黒毛和牛サーロインのグリル
お好みのソースで (+¥3,800)
Grilled Japanese beef sirloin
with sauce of your choice

牛フィレ肉のグリル
お好みのソースで (+¥1,800)
Grilled beef tenderloin
served with sauce of your choice

お好みのソースをお選び下さい

Please select one from
the following sauce

①マデラソース

Madeira sauce

②赤ワインソース

Red wine sauce

③トリュフソース

Truffle sauce

- Dessert -

全てのデザートには"クレミア"ソフトクリームが添えられます
All desserts above are served with "CREMIA" soft-serve ice cream

温かいイチゴのクラフティ
Strawberry clafoutis

オレンジとチーズクリームのカレープ
Orange and cheese cream crepe

イチゴと白あんクリームのカモンブラン
Strawberry and white bean cream
Mont Blanc

チョコレートムースとピスタチオクリーム
ラズベリーソース

Chocolate mousse and pistachio cream
with raspberry sauce

桜のゼリーとブランマンジェ
Cherry blossom jelly and blancmange
フレッシュフルーツのマチェドニア
ラベンダーの香り

Fresh fruits Macedonia scented
with Lavender

OR

チーズセレクション ドライフルーツ添え
Selected Cheese plate with dried fruits

.....
コーヒー、紅茶、ハーブティ・プティフール
Coffee, tea or herbal infusion served with petit fours

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。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 inclusive of tax and service charge. Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.