

Victor's Lunch

Elegante「エレガント」

3-course Menu
¥5,000

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

La Flore「ラフロール」

4-course Menu
¥6,900

2 Appetizers / Main course / Dessert
Coffee, Tea or Herbal infusion
前菜 2 品 / メインコース 1 品 / デザート
コーヒー・ティーまたはハーブティー

Gourmand「グルマン」

5-course Menu
¥9,400

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
(+¥2,800)
**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**

リードヴォーのポワレ
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

ホタルイカと小海老のリゾット

Firefly squid and shrimp risotto

オマール海老のロースト サフラン・ハーブソース (+¥2,600)

Pan-roasted lobster with saffron-herb sauce

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+¥2,800)

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

ダイスビーフステーキ マデラソース

Diced beef steak with Madeira 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 (+¥3,000)

Roasted lamb loin with green mustard sauce

牛フィレ肉 (又はサーロイン) のグリル 赤ワインソース

(サーロイン+¥1,800、牛フィレ肉+¥2,800)

Grilled beef tenderloin (or sirloin) served with red wine 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クレープ
Orange and cheese cream crepe

イチゴと白あんクリームのみんブラン
**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エドニア
ラベンダーの香り
**Macedonia with fresh fruits 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
Coffee, black tea or herbal infusion

※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.