

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

**Appetizers / 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 「ペイサージ ユ」

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 -

スモークサーモンと甘海老のタルタル仕立て
サフランマヨネーズ
**Smoked Salmon and Sweet Shrimp tartar
with saffron mayonnaise**

昆布でマリネした真鯛の瞬間炙り
柚胡椒ヴィネグレット
**Seared kelp-marinated sea bream with
yuzu-pepper vinaigrette**

ホタルイカと春野菜のタブレ トマトクーリーと共に
**Firefly squid and spring vegetables taboulé
served with tomato coulis**

オマール海老、鮑、ホタテ貝、ホワイトアスパラガス
とコンソメのジェリー仕立て
**Lobster, abalone, scallop and white
asparagus served with jellied consommé
(+¥1,300)**

- Hot Appetizer & Soup -

ヤリイカと小海老のフリカッセ
サフラン・ハーブソース
**Squid and shrimp fricassee with saffron herb
sauce**

フォアグラのポワレ
ストロベリー・マスタードヴィネグレット
**Pan-fried foie gras with strawberry mustard
vinaigrette**

春キャベツとハマグリのスープ
Spring cabbage and clam soup

恵比寿牛一番だしのコンソメ
Yebisu wagyu beef consommé

※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 market

オマール海老のラビオリ仕立て ビスクソース
Lobster ravioli served with bisque sauce

鴨胸肉のロースト フォアグラ入り赤ワインソース
Roasted duck breast served with foie gras -
red wine sauce

仔羊のナヴァラン仕立て プランタニエール
Navarin of lamb Printanière

イベリコポーク“ベジョータ”のロースト
マスタードソース
Roasted Iberian Bellota pork served
with mustard sauce

サーロインのグリル 赤ワインソースと春野菜
Grilled sirloin served with red wine sauce and
spring vegetables

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

牛フィレ肉のグリル お好みのソースで
Grilled beef tenderloin served with your
preferred sauce (+¥1,300)

①グリーンペッパーソース

②赤ワインソース ③エシャロット・マスタードソース

①Green peppercorn sauce ②Red wine sauce

③Shallot-mustard sauce

Taboulé : クスクスを使った刻み野菜のサラダ

Fricassee : フリカッセとは「白い煮込み」と呼ばれフレンチを楽しむうえでは欠かせない調理法でおふくろの味でもあります

Navarin : 羊肉の煮込み料理でロワール地方の郷土料理

Bellota : スペイン語でドングリという意味で、まさに放牧されてドングリをたっぷり食べて育ったイベリコ豚です

- Dessert -

抹茶のクレームブリュレ
Matcha Crème Brûlée

温かいガトーショコラ
Gateau Chocolat

ブランマンジェとメロンのスープ
Blanc Manger with Melon Soup

温かいクレープ グランマニエ風味のオレンジソース
Crepe with Grand Marnier orange sauce

ベリーのジュビレ
Berries Jubilee

フレッシュフルーツのスープ
Fresh fruits soup

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

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.