

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 -

スモークサーモンとポーチドエッグのガレット
Smoked salmon and poached egg galette

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
コンソメのゼリー仕立て
Lobster, abalone, scallop and white
asparagus served with jellied consommé
(+¥2,500)

- 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

菜の花とハマグリのリゾット
Rapeseed blossoms and clam risotto

伊達鶏モモ肉 香草パン粉焼き
Grilled Date chicken leg with herbed crust

ダイスビーフとキノコのフリカッセ マスタードソース
Diced beef and mushroom fricassee with mustard sauce

鴨胸肉のロースト 春野菜添え
Roasted duck breast served with spring vegetables

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

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+¥1,300、牛フィレ肉+¥2,500）
Grilled beef tenderloin (+¥2,500) or sirloin (+¥1,300) served with red wine sauce

Coulis : ピュレしてから裏漉しした野菜や果物から作られる濃厚なソース

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

- 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
Gâteau 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
Coffee, 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.