

# Victor's à la carte

## - Appetizer -

Seared kelp-marinated sea bream with yuzu-pepper vinaigrette 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  
¥3,500

Smoked salmon and poached egg galette スモークサーモンとポーチドエッグのガレット  
¥3,500

Firefly squid and spring vegetables taboulé served with tomato coulis ホタルイカと春野菜のタブレ トマトクーリーと共に  
¥3,400

Lobster, abalone, scallop and white asparagus served with jellied consommé 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ゼリー仕立て  
¥7,800

Squid and shrimp fricassee with saffron herb sauce ヤリイカと小海老のフリカッセ サフラン・ハーブソース  
¥4,000

Pan-fried foie gras with strawberry mustard vinaigrette 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  
¥3,500

Spring cabbage and clam soup 春キャベツとハマグリのスープ  
¥1,800

Yebisu wagyu beef consommé 恵比寿牛一番だしのコンソメ  
¥2,500

## - Main Course -

Lobster ravioli served with bisque sauce オマール海老のラビオリ仕立て ビスクソース  
¥5,800

Roasted Duck breast served with foie gras-red wine sauce 鴨胸肉のロースト フォアグラ入り赤ワインソース  
¥5,300

Navarin of lamb Printanière 仔羊のナヴァラン仕立て プランタニエール  
¥4,800

Roasted Iberian Bellota pork served with mustard sauce イベリコボーク“ベジョータ”のロースト マスタードソース  
¥6,500

Grilled Sirloin served with red wine sauce and spring vegetables サーロインのグリル 赤ワインソースと春野菜  
¥6,000

Grilled Beef Tenderloin served with red wine sauce and spring vegetables 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソースと春野菜  
¥8,500

Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin with your choice of sauce 黒毛和牛サーロインのグリル お好みのソースで  
(Green peppercorn / Red wine / Shallot-mustard) (グリーンペッパー/赤ワイン/エシャロット・マスタード)  
¥11,000

## - Dessert -

Matcha Crème Brûlée 抹茶のクレームブリュレ  
¥1,500

Gâteau Chocolat 温かいガトーショコラ  
¥1,800

Blanc Manger with Strawberry Soup ブランマンジェとイチゴのスープ  
¥2,300

Crepe with Grand Marnier orange sauce 温かいクレープ グランマニエ風味のオレンジソース  
¥2,000

Berries Jubilee ベリーのジュビレ  
¥2,500

Fresh fruits soup フレッシュフルーツのスープ  
¥2,000

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

\*\*\*

Selected Cheese plate with dried fruits チーズセレクション ドライフルーツ添え  
¥3,000

※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.