

# Victor's Dinner

## *Espoir* 「エスポアル」

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 -

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ゼリー仕立て  
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

### - 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

メロンのスープ  
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.