

# Victor's Order Buffet

アミューズ・ブーシュ (パリ・ソワール)  
Amuse-bouche (Paris soir)

パン各種盛り合せバスケット & バター、タップナードディップ、オリーブオイル  
Assorted bread basket with butter, tapenade dip & olive oil

## - Appetizer -

アペタイザー & スープ (下記からお好きなお料理をお好きなだけお選び下さい)

カラフルな野菜とハーブサラダ 人参とオレンジのドレッシング  
Salad of colorful vegetables and fine herbs mixed with carrot and orange dressing

ヤリイカと小海老のフリカッセ サフラン風味  
Saffron flavored fricassee of squid and shrimp

ニース風サラダとマグロのシールド アンチョビソース  
Nicoise salad with shield fine tuna served with anchovy sauce

フォアグラのポワレ 焼きトウモロコシのムース添え  
Pan-fried foie gras and mousse of grilled corn

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 tartare of "Amaebi" Shrimp with saffron mayonnaise

ホタテ貝のポワレ ズッキーニのピューレとスペイン風トマトソース  
Pan-fried sea scallop with zucchini puree and Spanish tomato sauce

牛ホホ肉ブレゼのゼリー寄せ ハーブとグリビッシュソース  
Jelly of braised beef cheek served with herbs salad and gribiche sauce

サザエ、トマトとモッツアレラのリゾット  
Turban shell, tomato and mozzarella risotto

ズワイ蟹の冷製カッペリーニ からすみ添え  
Chilled capellini of crab meat sprinkled with bottarga

トマトとバジル風味の野菜スープ  
Soup of tomato, basil and vegetables

## - Main Course -

Please select one from the following items

メインディッシュ (下記から1品お選び下さい)

サーロインのグリル 赤ワインソース  
Grilled Australian sirloin with potato mousseline and red wine sauce

鴨胸肉のロースト 夏野菜添え  
Roasted duck breast and summer vegetables

群馬県産 "加藤ポーク"のロースト ピペラード  
Roasted "Katoh pork" piperade

伊達鶏モモ肉の煮込み バスク風  
Basque style stewed "Date" wild chicken thigh

本日の豊洲市場から魚使ってシェフのスペシャリティー  
Chef's special fish plate of the day from Toyosu market

オマール海老のロースト レモンバーム風味のビスクソース  
Roasted Maine lobster with lemon balm scented bisque sauce

## - Dessert -

デザート & チーズ (下記からお好きなデザート・チーズをお好きなだけお選び下さい)

マンゴーシブースト  
Mango Chiboust

フレンチトーストのカラメリゼ ハニーコムバター  
Caramelized french toast with honey-comb butter

パッションフルーツとオレンジのムース  
ホワイトチョコレートソース  
Passion fruit and Orange mousse white chocolate sauce

フレッシュフルーツのマチェドニア ラベンダーの香り  
Fresh fruits Macedonia scented with lavender

ピーチのコンポート ヴェルヴェーヌのジュレ  
Peach compote with verbena jelly

"クレミア" ソフトクリーム  
"CREMIA" soft cream

トマトコンポート、フロマージュブランクリームと、  
バジルのジュレ カクテル仕立て  
Cocktail of tomato compote, fromage blanc cream and basil jelly

本日のチーズ ドライフルーツ添え  
Today's cheese plate with dried fruits

コーヒー、紅茶、ハーブティ / プティフル  
Coffee, tea, herbal infusion served with petit fours

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。  
Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.