

# 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 -

ニース風サラダ 漬けマグロの炙りとアンショ  
アードソース

Salad Niçoise with seared marinated ahi-tuna  
in anchoïade sauce

鱈のマリネとグリーンアスパラガス  
粒マスタードヴィネグレットとカラスミのアク  
セント

Marinated horse mackerel and green  
asparagus  
with grain mustard bottarga vinaigrette

牛ホホ肉ブレゼのゼリー寄せ ガーデンハーブ  
とグリビッシュソース

Aspic of braised beef cheek with garden  
herbs and gribiche sauce

エゾアワビ、車海老、帆立貝と、赤パプリカの  
ムース

トマトコンソメゼリーと共に (+1,300)  
Ezo-abalone, prawn, scallop and red bell  
pepper mousse with tomato consommé jelly

### - Hot Appetizer & Soup -

ホタテ貝のポワレ ズッキーニのピューレとガス  
パチョソース

Pan-fried scallop with zucchini puree and  
gazpacho sauce

フォアグラのポワレ 焼きトウモロコシのソー  
ス

Pan-fried foie gras with grilled corn sauce

ヴィシソワーズとコンソメゼリーの冷製スープ  
“パリ・ソワール”

“Paris soir” - Vichyssoise and jellied  
consommé chilled soup

ピストゥ・スープ  
Pistou soup

※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.

※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

ブイヤベース マルセイユ風 (+¥1,500)  
Marseille style Bouillabaisse

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+¥1,000)  
Ezo-abalone steak with ao-nori seaweed sauce

鴨胸肉のロースト ビガラードソース  
Roasted duck breast with bigarade sauce

仔羊背肉のグリル タプナードソース (+¥1,300)  
Grilled lamb chop with tapenade sauce

ポークロインのロースト  
ピペラードとエシャロットソース  
Roasted pork loin served with piperade and shallot  
sauce

サーロインのグリル 赤ワインソース  
Grilled sirloin served with red wine sauce

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

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

お好みのソースをお選び下さい  
Please select one from the following sauces  
シャスールソース/赤ワインソース/粒マスタードソース  
Chasseur sauce /Red wine sauce /Grain preferred  
sauce

**Anchoïade sauce** : アンチョビーの裏漉ししたものにニンニクやオリーブ油を加えた南仏のソース

**Bigarade sauce** : オレンジとその皮を煮詰めて作ったソース

**Piperade** : ビレネー山脈のバスク地方にみられる伝統的な家庭料理  
(トマト、ピーマン、ニンニクやタマネギをオリーブ油で炒め、エスプレットを加えて煮たもの)

**Tapenade sauce** : フランス南東部プロヴァンス地方の料理で、黒オリーブ・アンチョビー・オリーブオイル・香草で作ったペースト

**Gribiche sauce** : ゆで卵の卵黄にマスタードと植物油を加えて乳化させたソースのことです。

## - Dessert -

マンゴーシブースト  
Mango Chiboust

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

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

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

フレッシュフルーツのマCHEDONIA  
ラベンダーの香り  
Fresh fruits Macedonia scented with lavender

※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.

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.**