

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 -

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
and 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
Ezo-abalone, prawn, scallop and red bell
pepper mousse with tomato consommé jelly
(+1,500)

- 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

ピストウ・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.

- Main Course -

本日の豊洲市場からの一皿
Today's fish plate from Toyosu market

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

ブイヤベース マルセイユ風 (+¥1,900)
Marseille style Bouillabaisse

伊達鶏モモ肉の軽い煮込み バスク風
Basque style lightly stewed Date chicken leg

フォアグラ入りステーキ・アッシュェ シャスールソース
Steak haché with foie gras served with chasseur 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

牛フィレ肉 (又はサーロイン) のグリル 赤ワインソース
(牛フィレ肉+¥2,500 サーロイン+¥1,300)
Grilled beef tenderloin (or sirloin) served with red wine 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
Piperade : ピ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)
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
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チェドニア
ラベンダーの香り
Fresh fruits Macedonia scented with lavender

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.