

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 -

ノルウェー産サーモンのマリネ
秋茄子のキャビア仕立てカラシミサワークリーム
**Marinated Norwegian salmon with eggplant
dip and bottarga sour cream**

真鯛のタルタル仕立て 3色トマトレリッシュ
Sea bream tartar with 3 kinds of tomato relish

ローストビーフと焼き茄子
フォアグラクリーム
**Roasted beef and grilled eggplant with foie
gras cream**

オマール海老、鮑、ホタテ貝とグリーンアスパ
ラガス コンソメゼリーと共に
**Lobster, abalone, scallop and green
asparagus served with consommé jelly
(+¥ 1,500)**

- Hot Appetizer & Soup -

ホタテ貝のポワレとジャンボマッシュルーム
ガーリックハーブソース
**Pan-fried scallop and jumbo mushroom
garlic-herb sauce**

フォアグラのポワレとイチジクのキャラメリゼ
バルサミコヴィネグレット
**Pa-fried foie gras and caramelized fig
with balsamic vinaigrette**

栗のポタージュ
Chestnut potage

ガーリック、トマト、
銀杏と九条ネギのコンソメ
**Garlic, tomato, ginkgo and Kujo green onion
consommé**

※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

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+¥1,300)
Ezo-abalone steak with ao-nori sauce

甘鯛、栗、銀杏、ポルチーニ茸と九条ネギ
ポトフ仕立て (+ ¥2,200)
Tilefish, chestnut, ginkgo, porcini and Kujo green
onion
Pot-au-feu style

鴨胸肉のロースト 赤ワイン・イチジクソース
Roasted duck breast with red wine-figs sauce

群馬県産“加藤ポーク” ロース肉のロースト
牛蒡ソース
Roasted “Katoh pork” loin with burdock sauce

小鳩のロースト フランス産キノコ とトリュフソース
Roasted squab with French mushrooms and truffle
sauce
(+¥1,900)

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
Grilled Japanese beef sirloin with your favorite
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 favorite
sauce
(+¥1,500)

お好みのソースをお選び下さい
Please select one from the following sauces
ゴボウソース/赤ワインソース/粒マスタードソース
Burdock sauce / Red wine sauce / Grain mustard
sauce

- Dessert -

パンプキンクレームブリュレ
Pumpkin crème brûlée

マロンパフェ
Chestnut parfait

洋梨のグラタン
Pear gratin

ヴァローナチョコレートのテリーヌ仕立て
ベリーソース
Valrhona chocolate terrine with berries sauce

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

フレッシュフルーツのマチェドニア
ローズヒップの香り
Fresh fruits Macedonia scented with rosehip

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.