

# Victor's Dinner

**Bonheur | ボヌール |**

## 4-course Menu

**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**

### - Appetizer -

真鯛のマリネ 柚子風味のカツオ出しのジュレと共に  
Marinated sea bream with yuzu scented bonito broth jelly

帆立貝、シュリンプとビーツのサラダ仕立て  
ラスベリーヴィネグレット  
Scallop, shrimp and beet salad with raspberry vinaigrette

フォアグラのクレームブリュレ リンゴとマンゴのチャツネ  
Foie gras crème brûlée with apple and mango chutney

ヒラメの昆布めと甘海老 ミカンのヴィネグレット  
Kelp-marinated flatfish and sweet shrimp  
served with Mikan vinaigrette  
(+¥1,300)

### - Hot Appetizer & Soup -

ズワイ蟹と帆立貝のポワレ 柑橘類のアクセント  
Pan-fried snow crab and scallop scented with citrus

フォアグラのポワレ ストロベリー・バルサミコヴィネグレット  
Pa-fried foie gras with strawberry-balsamic vinaigrette

金時人参のポタージュ オレンジの香り  
Kintoki carrot potage scented with orange

“くちどけ加藤ポーク”と滝野川牛蒡のコンソメ  
“Katoh pork” and Takinogawa burdock consommé

### - 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 (+¥1,500)  
Ezo-abalone steak with ao-nori sauce

オマール海老のロースト トリュフ風味のビスクソース (+¥1,500)  
Pan-roasted lobster with truffle-bisque sauce

鴨胸肉の五香粉ロースト シードルヴィネガーソース  
Roasted duck breast with five-spice powder cider vinegar sauce

群馬県産“くちどけ加藤ポーク”のブレゼ  
ハチミツと黒胡椒のカラメリゼ  
Braised “Katoh pork” and caramelized  
with honey-black pepper

エゾ鹿フィレ肉のロースト ベリーソース (+¥1,500)  
Roasted Yezo-venison tenderloin with berries 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  
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  
シャリアピンソース/赤ワインソース/粒マスタードソース  
Chaliapin sauce/ Red wine sauce / Grain mustard sauce

### - Dessert -

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

マスカルポーネクレームブリュレ  
Mascarpone crème brûlée

安納芋のモンブラン  
Anno sweet potato Mont Blanc

赤ワインコンポートのアップルパイ  
Red wine compote apple pie

フォンダンショコラ  
Fondant chocolat

フレンチトーストのカラメリゼ オレンジバター  
Caramelized French toast with orange butter

フレッシュフルーツのマチェドニア  
ジャーマンカモミールの香り  
Fresh fruits Macedonia scented  
with German chamomile

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.