Victor's Dinner

Espoir「エスポアール」

4-course Menu

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

- 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
ラズ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　リンゴとマンゴーのチャツネ
Foie gras crème brûlée with apple and mango chutney

ヒラメの昆布〆と甘海老　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（+¥1,300）
Ezo-abalone steak with ao-nori seaweed 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.