

Victor's Lunch

La Flore 「ラフロール」

4-course Menu
2 Appetizers / Main course / Dessert
Coffee, Tea or Herbal infusion

前菜 2 品 / メインコース 1 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 リンゴとマンゴーのチャツネ
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
(+¥1,900)

- 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

タラバ蟹、トマトとサフランのリゾット
King crab, tomato and saffron risotto

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+¥2,500)
Ezo-abalone steak with ao-nori seaweed 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

ダイスビーフステーキ シャリアピンソース
Diced beef steak with Chaliapin 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 (+2,500)
Roasted Yezo-venison tenderloin with berries sauce

牛フィレ肉また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 +¥1,500)
Grilled beef tenderloin (or sirloin) served with red wine 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

フォンダンショコラ
Fondant chocolat

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

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

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

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
Coffee, tea, 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.