

Victor's à la carte menu

- 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 | ¥3,800 |
| 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 | ¥3,800 |
| 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 | ¥3,800 |
| 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 | ¥4,800 |
| 金時人参のポタージュ オレンジの香り Kintoki carrot potage scented with orange | ¥1,800 |
| “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 | ¥2,200 |

- Main Course -

| | |
|---|---------|
| 本日の豊洲市場からの一皿 Today's fish plate from Toyosu market | ¥4,800 |
| 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 | ¥4,800 |
| 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 | ¥5,200 |
| エゾ鹿フィレ肉のロースト ベリーソース Roasted Yezo-venison tenderloin with berries sauce | ¥8,000 |
| オマール海老のロースト トリュフ風味のビスクソース Pan-roasted lobster with truffle-bisque sauce | ¥7,600 |
| エゾアワビのステーキ 青海苔ソース Ezo-abalone steak with ao-nori seaweed sauce | ¥8,500 |
| Grilled Sirloin served with red wine sauce and vegetables サーロインのグリル 赤ワインソースと温野菜添え | ¥6,000 |
| Grilled Beef Tenderloin served with red wine sauce and spring vegetables 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソースと温野菜添え | ¥8,500 |
| Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin with your choice of sauce 黒毛和牛サーロインのグリル お好みのソースで | ¥11,000 |

※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.

- Dessert -

| | |
|---|--------|
| 安納芋のモンブラン Anno sweet potato Mont Blanc | ¥1,800 |
| 赤ワインコンポートのアップルパイ Red wine compote apple pie | ¥1,800 |
| フォンダンショコラ Fondant chocolat | ¥1,800 |
| 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 | ¥2,400 |
| 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 | ¥2,500 |
| 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 | |
| *** | |
| Selected Cheese plate with dried fruits チーズセレクション ドライフルーツ添え | ¥3,000 |

※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.