

Victor's à la carte menu

- Appetizer -

ホワイトアスパラガスとプロシュート ミモザ仕立て オレンジソース White asparagus and prosciutto mimosa style with orange sauce	¥4,500
マリネした信州サーモンの瞬間焼き フロマージュブランとメープルシロップ Marinated and seared Sinshu salmon with fromage blanc and maple syrup	¥3,200
フォアグラのコンフィ マンゴのコンポート エキゾチックフルーツソース Foie gras confit, mango compote, exotic fruits sauce	¥3,800
金目鯛の昆布ㇼとオマール海老 木の芽風味のカツオ出しのジュレ Kelp-marinated alfonsino and lobster with kinome scented bonito broth jelly	¥6,200
ハマグリのパニエ 新玉ねぎのヴルーテ Beignet of clam with spring onion velouté	¥3,200
帆立貝のポワレ 空豆とグリーンピースの軽い煮込みセルフィーユソース Pa-fried scallop with lightly stewed broad bean and green pea chervil sauce	¥2,200
グリーンアスパラガスのポタージュ Green asparagus potage	¥1,800
カレー風味のコンソメ Consommé scented with curry	¥1,800

- Main Course -

本日の豊洲市場からの一皿 Today's fish plate from Toyosu market	¥4,800
メバルのポワレ バリゲールソース Pan-fried rock fish with barigoule sauce	¥5,200
5種のスパイスを纏った鴨胸肉のロースト バイマックルーとハチミツのソース Roasted duck breast with five-spice powder, bai-mackruut and honey sauce	¥5,200
群馬県産“くちどけ加藤ポーク”フィレ肉のローストクリーミーポレンタとバルサミコソース Roasted “Katoh pork” tenderloin with creamy polenta and balsamic sauce	¥4,800
ロブスターのロースト 雲丹風味のロブスターソース Pan-roasted spiny lobster with sea urchin-lobster sauce	¥7,600
仔羊背肉のロースト ワサビソース Roasted lamb chop with wasabi sauce	¥8,000
サーロインのグリル 赤ワインソースと温野菜添え Grilled Sirloin served with red wine sauce and vegetables	¥6,000
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソースと温野菜添え Grilled Beef Tenderloin served with red wine sauce and spring vegetables	¥8,500
黒毛和牛サーロインのグリル 赤ワインソースと温野菜添え Grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin with your choice of sauce	¥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 -

抹茶のクレームブリュレ Matcha crème brûlée	¥1,800
柑橘類のチーズケーキ Citrus cheese cake	¥1,800
イチゴのクレープ Strawberry crepe	¥1,800
フレッシュフルーツのマチェドニア ダージリンの香り Fresh fruits Macedonia scented with Darjeeling	¥2,200
ショコラ・キャラメルのみース Chocolate-caramel mousse	¥1,800
桜のゼリーとブランマンジェ Cherry blossom jelly and blancmange	¥1,800
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	

チーズセレクション ドライフルーツ添え Selected Cheese plate with dried fruits	¥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.