

# Victor's Dinner

## Paysage 「ペイサーージュ」

5-course Menu

2 Appetizers / 2 Main courses / Dessert  
Coffee, Tea or Herbal infusion

前菜 2 品 / 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

### - 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

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

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

金目鯛の昆布とオマール海老 木の芽風味のカツオ出しのジュレ  
Kelp-marinated alfonso and lobster with kinome scented bonito broth jelly  
(+1,500 円)

### - Hot Appetizer & Soup -

ハマグリとベニエ 新玉ねぎのヴルーテ  
Beignet of clam with spring onion velouté

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

グリーンアスパラガスのポタージュ  
Green asparagus potage

カレー風味のコンソメ  
Consommé scented with curry

### - Main Course -

本日の豊洲市場からの一皿  
Today's fish plate from Toyosu market

メバルのポワレ バリゲールソース (+¥1,200)  
Pan-fried rock fish with barigoule sauce

ロブスターのロースト 雲丹風味のロブスターソース  
(+¥1,500)  
Pan-roasted spiny lobster with sea urchin-lobster sauce

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

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

仔羊背肉のロースト ワサビソース (+¥1,500)  
Roasted lamb chop with wasabi 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  
八丁味噌ディップ/赤ワインソース/ワサビソース  
Hatcho miso dip / Red wine sauce / Wasabi 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

抹茶のクレームブリュレ  
Matcha crème brûlée

柑橘類のチーズケーキ  
Citrus cheese cake

桜のゼリーとブランマンジェ  
Cherry blossom jelly and blancmange  
5月～「メロンのゼリーとブランマンジェ」に変更

ショコラ・キャラメルのムース  
Chocolate-caramel mousse

イチゴのクレープ  
Strawberry crepe

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

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.