

# Victor's Lunch

## Elegante 「エレガント」

3-course Menu  
Appetizer / Main course / Dessert  
Coffee, Tea or Herbal infusion  
前菜 / 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 -

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 alfonsino and lobster with kinome scented bonito broth jelly  
(+2,500 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  
Pan-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

春野菜とサフランのリゾット ホタルイカの香草バター  
Spring vegetables and saffron risotto, firefly squid with herb butter

ロブスターのロースト 雲丹風味のロブスターソース (+2,500 円)  
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

ダイスビーフステーキ 八丁味噌ディップ  
Diced beef steak with Hatcho miso dip

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 (+2,500 円)  
Roasted lamb chop with wasabi 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)

### - 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

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

柑橘類のチーズケーキ  
Citrus cheese cake

イチゴのクレープ  
Strawberry crepe

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

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(又は)

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.