

Victor's à la carte menu

- Appetizer -

ニース風サラダ 漬けマグロの炙りとアンショアードソース	¥3,800
Salad Niçoise with seared marinated tuna and anchoiade sauce	
グリーンアスパラガスのスモークサーモン巻き	¥4,200
レッドベルペッパーのムースとトマト・マンゴーレリッシュ	
Green asparagus smoked salmon rollred	
bell pepper mousse and tomato-mango relish	
ジャンボンブランと九条ネギのアスピックハーブサラダとグリビッシュソース	¥3,600
Aspic of jambon blanc and Kujo scallion with herbs salad and gribiche sauce	
エゾアワビ、オマール海老と帆立貝コンソメゼリーと共に	¥7,600
Ezo-abalone, lobster and scallop with consommé jelly	
ホタテ貝のポワレ ズッキーニのピューレとスパイシートマトソース	¥3,400
Pan-fried scallop with zucchini purée and spicy tomato sauce	
フォアグラのポワレ スイートコーンソース	¥4,000
Pan-fried foie gras with sweet corn sauce	
ヴィシソワーズ (ポロネギとジャガイモの冷製クリームスープ)	¥1,600
Vichyssoise	
冬瓜とオクラのコンソメスープ	¥1,800
Consommé with winter melon and okra	

- Main Course -

本日の豊洲市場からの一皿	¥4,200
Today's fish plate from Toyosu market	
オマール海老のローストレモンバーム風味のロブスタークーリー	¥5,800
Pan-roasted lobster with lobster coulis scented with lemon balm	
エゾアワビのステーキ 青海苔ソース	¥7,800
Ezo-abalone steak with ao-nori sauce	
鴨胸肉のロースト ブラッドオレンジソース	¥5,000
Roasted duck breast with blood orange sauce	
群馬県産 “くちどけ加藤ポーク” のロースト タブナードソース	¥4,800
Roasted “Katoh pork” loin with tapenade sauce	
仔羊背肉のロースト フルム・ダンベールソース	¥8,600
Roasted lamb chop with Fourme d' Ambert sauce	
サーロインのグリル 赤ワインソース	¥6,000
Grilled sirloin served with red wine sauce	
黒毛和牛サーロインのグリル 赤ワインソース	¥11,000
Grilled Japanese beef sirloin with red wine sauce	
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース	¥8,500
Grilled beef tenderloin served with red wine sauce	

※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 -

ティラミス Tiramisu	¥1,800
マンゴーとパッションフルーツのムース Mango and passion fruit mousse	¥1,800
ピーチのコンポートとライチのゼリー Peach compote with lychee jelly	¥2,000
トマトコンポート、フロマージュブランクリームとバジルゼリーのヴェリーヌ Verrine of tomato compote, fromage blanc cream and basil jelly	¥2,000
プリンとフレッシュフルーツのパフェ Pudding and fresh fruits parfait	¥2,200
フレッシュフルーツのマチェドニア ローズヒップとハイビスカスの香り Fresh fruits Macedonia scented with rosehip and hibiscus	¥2,400
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.