

Victor's Dinner

Espoir 「エスポアール」

4-course Menu
¥9,400

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

前菜 2品 / 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

Bonheur 「ボヌール」

4-course Menu
¥10,600

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

前菜 / 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ー

Paysage 「ペイサージュ」

5-course Menu
¥12,500

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ー

- 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
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
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 roll
red 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
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 (+1,500)
Ezo-abalone, lobster and scallop with
consommé jelly

- Hot Appetizer & Soup -

ホタテ貝のポワレ ズッキーニのピュレと
スパイシートマトソース
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
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)
Vichyssoise

冬瓜とオクラのコンソメスープ
Consommé with winter melon and okra

※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.

- Main Course -

本日の豊洲市場からの一皿
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 (+¥1,300)
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 (+¥1,500)
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
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
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
(+1,500円)
Roasted lamb chop with Fourme d' Ambert
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 (+¥3,800)
Grilled Japanese beef sirloin with your favorite sauce

牛フィレ肉のグリル お好みのソースで (+¥1,500)
Grilled beef tenderloin served with your favorite sauce

① 柚子胡椒ソース
Yuzu pepper sauce

② 赤ワインソース
Red wine sauce

③ フルムダンベールソース
Fourme dambert 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

ティラミス
Tiramisu

マンゴーとパッションフルーツのムース
Mango and passion fruit mousse

ピーチのコンポートとライチのゼリー
Peach compote with lychee jelly

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

プリンとフレッシュフルーツのパフェ
Pudding and fresh fruits parfait

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

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