

# Victor's Lunch

## **Elegante** 「エレガント」

3-course Menu

¥ 5,000

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

## **La Flore** 「ラフロール」

4-course Menu

¥ 6,900

2 Appetizers / Main course / Dessert

Coffee, Tea or Herbal infusion

前菜 2 品 / メインコース 1 品 / デザート

コーヒー・ティーまたはハーブティー

## **Gourmand** 「グルマン」

5-course Menu

¥ 9,400

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 (+2,500)

Ezo-abalone, lobster and scallop with consommé jelly

### **- Hot Appetizer & Soup -**

ホタテ貝のポワレ ズッキーニのピューレとスパイシー  
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 (+¥1,900)  
Pan-roasted lobster with lobster coulis scented with lemon balm

骨付き鶏モモ肉のコンフィ  
ココナッツカレーソースとサフランライス  
Chicken leg confit coconut curry sauce and saffron rice

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

ダイスビーフステーキ 柚胡椒ソース  
Diced beef steak with yuzu-pepper 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・ダンペールソース (+2,500 円)  
Roasted lamb chop with Fourme d' Ambert sauce

牛フィレ肉 (又はサーロイン) のグリル 赤ワインソース  
(サーロイン+¥1,500、牛フィレ肉+¥2,500)  
Grilled beef tenderloin (or sirloin) served with red wine 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

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

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

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

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

フレッシュフルーツのマCHEDONIA  
ローズヒップとハイビスカスの香り  
Fresh fruits Machedonia  
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  
Coffee, tea or herbal infusion