

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 -

カンパチのマリネ
秋茄子のディップと柚子ヴィネグレット
*Marinated amberjack with eggplant dip and
yuzu vinaigrette*

スモークサーモンのタルタル仕立て
カラスミサワークリームと
トマトレリッシュ
*Smoked salmon tartar with bottarga sour
cream and tomato relish*

フォアグラのフラン トリュフソース
Flan of foie gras with truffle sauce

エゾアワビ、オマール海老と帆立貝 ローズヒ
ップ風味のコンソメゼリーと共に (+1,500)
*Ezo-abalone, lobster and scallop with
rosehip scented consommé jelly*

- Hot Appetizer & Soup -

チョリソーを挟んだホタテ貝のポワレ
ガーリック・バターソース
Pan-fried scallop with chorizo, garlic-butter sauce

リードヴォーとマッシュルームのフリカッセ
Sweetbread and mushroom fricassee

栗のポタージュ
Chestnut potage

銀杏と九条ネギのコンソメ
Consommé with ginkgo and Kujo green onion

※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、ホタテ貝とキノコのポローバン
(+1,500円)
Lobster, scallop and mushroom Vol-au-vent

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

伊達鶏モモ肉のグリル トリュフヴィネグレット
Grilled Date chicken leg
with truffle vinaigrette

群馬県産“くちどけ加藤ポーク”のロースト
午房ソース
Roasted "Katoh pork" loin with burdock sauce

牛肉の赤ワイン煮込み
Braised beef with red wine

仔羊背肉のロースト フルム・ダンペールソース
(+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

お好みのソースをお選び下さい

Please select one from the following sauces

① 和風キノコソース
Japanese style mushroom sauce

② 赤ワインソース
Red wine sauce

③ 午房ソース
Burdock 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

栗とほうじ茶のモンブラン
Chestnut and roasted green tea Mont Blanc

温かいガトーショコラ ベリーソース
Gateau chocolat with berry sauce

洋梨のシブースト
Pear Chiboust

野菜のパフェ
Vegetables parfait

柿のゼリーとチーズムース
Persimmon jelly and cheese mousse

フレッシュフルーツのマチェドニア カモミールの香り
Fresh fruits Macedonia scented with chamomile

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.