

# 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 -**

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 クラスミサワー  
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 (+2,500)  
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

小海老、栗とジロール茸のリゾット  
Shrimp, chestnut and girolle risotto

オマール海老、ホタテ貝とキノコのポローバン (+2,500 円)  
Lobster, scallop and mushroom Vol-au-vent

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

ダイスビーフステーキ 和風キノコソース  
Diced beef steak with Japanese style mushroom sauce

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

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

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  
Gâteau 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  
Coffee, tea or 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.