

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 -

昆布でマリネした真鯛の炙り
ミカンヴィネグレット
*kelp-marinated and seared sea
bream with Mikan vinaigrette*

スモークサーモンとズワイ蟹の
レムラード ビーツゼリー
*Smoked salmon and snow crab
remoulade beet jelly*

小海老とムール貝のフラン
Flan of shrimp and mussel

エゾアワビ、オマール海老と、帆立貝
ロブスターコンソメゼリーと共に
(+¥1,800) *Ezo-abalone, lobster
and scallop with lobster
consommé jelly*

- Hot Appetizer & Soup -

帆立貝とツブ貝のボローバン
Scallop and whelk Vol-au vent

リードヴォーのポワレ グランメール
Pan-fried sweetbread grand-mère style

カブのポタージュ 柚子風味
Turnip potage scented with yuzu

オニオンスープ パルミジャーノ・
レッジャーノのトースト
*Onion soup with
Parmigiano Reggiano toast*

※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
オマール海老とホタテ貝のラビオリ仕立て
ビスクソース (+¥1,800)

Ravioli of lobster and scallop bisque sauce
エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+¥1,800)

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
グリーンペッパーソース

Roasted “Katoh pork” loin with
green pepper sauce

エゾ鹿のロースト トリュフソース (+¥1,800)

Roasted Ezo venison truffle sauce
和牛バラ肉の赤ワイン煮込み (+¥1800)

Braised Japanese beef with red wine
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 (+¥1,800)

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 グリーンペッパーソース
Green pepper 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

紅はるかのクレームブリュレ
Beniharuka potato crème brûlée

蜜柑のミルフィーユ
Mikan millefeuille

リンゴのヴァシュラン
Apple vacherin

ヴァローナショコレートのテリーヌ
Valrhona chocolate terrine

チーズムースとベリースープ
Cheese mousse with berry soup

フレッシュフルーツのマチェドニア
赤ワインシロップ
Fresh fruits Macedonia scented
with red wine syrup

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.