

# 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 -**

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  
(+ ¥2,800)  
Ezo-abalone, lobster and scallop  
with lobster consommé jelly

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

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

リードヴォーのポワレ グランメール風  
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

ズワイ蟹のリゾット  
Snow crab risotto

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 (+ ¥2,800)  
Ravioli of lobster and scallop bisque sauce

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+ ¥2,800)  
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

ダイスビーフステーキ 牛蒡ソース  
Diced beef steak with burdock sauce

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 (+ ¥2,800)  
Roasted Ezo venison truffle 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+¥1,800、牛フィレ肉+¥2,800)  
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

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

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

蜜柑のミルフィーユ  
Mikan millefeuille

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

リンゴのヴァシュラン  
Apple vacherin

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  
Coffee, tea or herbal infusion