

# 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 -**

ノルウェー産サーモンのマリネ  
秋茄子のキャビア仕立てカラスミサワークリーム  
Marinated Norwegian salmon with eggplant dip  
and bottarga sour cream

真鯛のタルタル仕立て 3色トマトレリッシュ  
Sea bream tartar with 3 kinds of tomato relish

ローストビーフと焼き茄子 フォアグラクリーム  
Roasted beef and grilled eggplant with foie gras  
cream  
(+¥ 1,300)

オマール海老、鮑、ホタテ貝とグリーンアスパラガス  
コンソメゼリーと共に  
Lobster, abalone, scallop and green asparagus  
served with consommé jelly  
(+¥ 2,200)

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

ホタテ貝のポワレとジャンボマッシュルーム  
ガーリックハーブソース  
Pan-fried scallop and jumbo mushroom  
garlic-herb sauce

フォアグラのポワレとイチジクのキャラメリゼ バルサ  
ミコヴィネグレット  
Pa-fried foie gras and caramelized fig balsamic  
vinaigrette

栗のポタージュ  
Chestnut potage

ガーリック、トマト、銀杏と九条ネギのコンソメ  
Garlic, tomato, ginkgo and Kujo green onion  
consommé

※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.

## **- 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

エゾアワビのステーキ 青海苔ソース (+¥1,900)  
Ezo-abalone steak with ao-nori sauce

伊達鶏モモ肉のバーベキュー仕立て グランマニエ風味  
Grand Marnier BBQ Date chicken leg

鴨胸肉のロースト 赤ワイン・イチジクソース  
Roasted duck breast with red wine-fig sauce

ダイスビーフとキノコのフリカッセ マスタードソース  
Diced beef and mushrooms fricassee with mustard sauce

群馬県産“加藤ポーク” ロース肉のロースト 牛蒡ソース  
Roasted “Katoh pork” loin with burdock sauce

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

## **- Dessert -**

パンプキンクレームブリュレ  
Pumpkin crème brûlée

マロンパフェ  
Chestnut parfait

洋梨のグラタン  
Pear gratin

ヴァローナチョコレートテリーヌ仕立て  
ベリーソース  
Valrhona chocolate terrine with berries sauce

フレンチトーストのカラメリゼ  
ハニーコーンバター

Caramelized French toast with honey-comb  
butter

フレッシュフルーツのマチェドニア  
ローズヒップの香り  
Fresh fruits Macedonia scented with rosehip

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

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.