

Asparagus, Burdock, Turnip, Consomme Jelly

アスパラガス 若牛蒡 小燕
コンソメジュレ ごぼうのムース

• •

Clam Chowder "Varier"

ヴァリエ流 クラムチャウダー

• •

Halfbeak, Scallop, Rose Hip Jelly

サヨリ塩締め 蒸しイタヤ貝
キューリイチゴ グレープフルーツ レッドオニオン
オニオンジンジャーピューレ ローズヒップゼリー

• •

"Canelloni" (wild boar, spinach)

徳島 猪 リコッタチーズ ほうれん草 カネロニ包み

• •

Fish of the Day

本日の特選お魚料理

• •

Please Select the Entrée.

お肉料理 (右記よりお選びください)

• •

Ginger Lime, Porto, Coconut

ジンジャーライム ポルトゼリー
ココナッツの香り

• •

Mont-Blanc SAKURA Style

グリオットチェリー 苺コンポート "桜のモンブラン"
ピスタチオアイス添え

• •

Petit Fours

小菓子

10,800

Restaurant
Varier

DINNER 18:00~21:00(L.O.)

Please Select the Entrée.

お肉料理 (下記よりお選びください)

Chicken Risotto Provence Style

御坊鶏 プロヴァンススタイル "リゾット"

• •

Veal Steak with Vegetable from Kyoto

ブルターニュ産仔牛 フィレ肉 亀岡野菜 ココット焼き

• •

Roasted Rabbit from Italy, Prune&Red Wine Sauce

イタリア産 仔兎ロティ プルノー赤ワインソース

• •

WAGYU ,Foie Gras and Truffe Sauce "Rossini".

特上黒毛和牛A5フィレ肉 フォアグラスステーキ
トリュフソース "ロッシーニ" (+3000)

Natural Cheese.

チーズ盛り合わせ 1,500~

Crape Flambee.

オレンジ風味 クレープシュゼット (お二人様より承ります) 4,000~

Menu Dégustation

ムニユ デギュスタシオン 15,500

2日前までの御予約にて承ります

An Optional 10% Service Charge Will Be Added to Your Bill

誠に恐縮ですが、サービス料10%を頂戴いたします。

入荷状況により勝手ではございますが、料理の内容を変更させて頂くこともございます。

国産米を使用しております。