

# RESTAURANT VARIER

LUNCH 11:30 ~ 13:30 (L.O)

## LUNCH C

ランチコース 全8皿  
6700 (税・サービス料10%別)

蛸のクールブイヨン煮 リンゴのサラダ  
パセリの香るヨーグルトホエー  
SOFT TEXTURE OCTOPUS

茸のフリカッセ スープ仕立て  
CREAMY MUSHROOM SOUP

戻り鰹 ビーツのコンポジション  
KATSUO (RAW FISH) & BEETS

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)  
FISH OF THE DAY

お肉料理(下記よりお選びください)  
MAIN DISH OF CHOICE

イタリア産 乳飲み仔牛とフォアグラ  
トリュフソース ”ロッシーニ”  
VEAL STEAK & FOIE GRAS TRUFFLE SAUCE

5時間煮込んだ牛舌シチュー  
TENDER BEEF TONGUE STEW

スパイス香るイチジクテリーヌ  
フロマージュブランとスペキュロス添え  
SPICY FIGS "TERRINE"

2019 秋のモンブラン ヴァリエ  
MONT=BLANC VARIER

小菓子  
PETITS DESSERTS

## LUNCH B

ランチコース 全5皿  
4500 (税・サービス料10%別)

茸のフリカッセ スープ仕立て  
CREAMY MUSHROOM SOUP

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)  
FISH OF THE DAY

戻り鰹 ビーツのコンポジション  
KATSUO (RAW FISH) & BEETS

お肉料理(下記よりお選びください)  
MAIN DISH OF CHOICE

フランス産 バルバリー鴨 網焼き 万願寺唐辛子のソース  
ROASTED DUCK  
京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え  
PORK BELLY BRAISE  
ブラックアンガス牛 網焼き 白味噌と山椒風味  
(ANGUS) BEEF STEAK MISO SAUCE

2019 秋のモンブラン ヴァリエ  
MONT=BLANC VARIER

## LUNCH A (WEEKDAYS)

【平日のみ】1時間で召し上がれるビジネスランチ  
3200 (税・サービス料10%別)

本日の前菜・メインディッシュ・デザート  
APPETIZER, MAIN DISH, DESSERTS

※メインを魚料理に変更の場合 +1,000円

# レストラン ヴァリエ

DINNER 18:00 ~ 20:30 (L.O)

## SPECIALITE "スペシャリテ"

前菜からメイン料理まで、ヴァリエのスペシャリテを  
16000 (税・サービス料10%別)

※本日のお料理の内容はスタッフへお尋ねくださいませ。  
PLEASE ASK OUR STAFF

## 全てのコースからお選びいただけます

PLEASE CHOOSE FROM THE ALL COURSES  
※全てのメニューの価格から別途 消費税・サービス料10%を頂戴します。

特選メインディッシュ (CHANGE OF MAIN DISH)  
九州 特上黒毛和牛A5フィレ肉 フォアグラ  
トリュフソース ”ロッシーニ” +3000  
WAGYU & FOIE GRAS TRUFFLE SAUCE

特選メインディッシュ (CHANGE OF MAIN DISH)  
秋田 皆瀬 黒毛和牛サーロインステーキ100g +4800  
塩胡椒のみシンプルな味付け ジュのソース添え  
(高橋さん1軒のみ育てる希少和牛)  
SIRLOIN STEAK "MINASE WAGYU"

ワインペアリング (シャンパーニュ+ワイン5種) +8000  
WINE PAIRING

ナチュラルチーズ盛り合わせ +1500  
NATURAL CHEESE

デザートの変更 (2名様より) (CHANGE OF DESSERT)  
イチジクのフランベ スペキュロスの芳香 +1500  
FIGS FLAMBE (2 ORDERS MINIMUM)

デザートの変更 (2名様より) (CHANGE OF DESSERT)  
オレンジ風味 クレープ フランベ +2200  
CREPE FLAMBE (2 ORDERS MINIMUM)

## DEGUSTATION "デギュスタシオン"

日本の食材を昇華させるヴァリエの季節料理  
11000 (税・サービス料10%別)

アミューズ プーシュ  
AMUSE-BOUCHE

リードヴォー ラパン 鶏肝 シャンピニオン  
赤ワイン フォンドヴォー  
SIMMERED RIS DE VEAU & RABBIT

栗の冷製ブルーテ 焦がしハチミツの香り  
RICH CHESTNUT SOUP

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)  
FISH OF THE DAY

蛸のクールブイヨン煮 リンゴのサラダ  
パセリの香るヨーグルトホエー  
SOFT TEXTURE OCTOPUS

お肉料理(下記よりお選びください)  
MAIN DISH OF CHOICE

ウズラのリゾット  
QUAIL RISOTTO  
乳飲み仔牛肉 マリブジンジャーの芳香  
VEAL STEAK COCO&GINGER SAUCE  
鳩のロティ ソースシヴェ  
ROASTED PIGEON CIVET SAUCE  
京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え  
PORK BELLY BRAISE

梨とカボス ウ・アラネージュ  
OEUF A LA NEIGE

ショコラ ポティロン ハロウィン  
HALLOWEEN CHOCOLATE & ORANGE

小菓子 ワゴンサービス  
PETITS DESSERTS

Restaurant  
*Varier*

当店ではサービス料10%を頂戴しております。  
10% Service charge will be added to your bill  
入荷状況により料理の内容を変更させて頂くこともございます。  
There are dish may be changed on the season