

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)

淡路島 活鱧 牛蒡ムース ムカゴ 銀杏
山椒コンソメジュレ
SEA EEL, ROOT VEGETABLE MOUSSE

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

冬の菜園 "栗 薩摩芋 茸"
CHESTNUT SWEETPOTATO MUSHROOM

オマール海老ラビオリ クレームビスク
LOBSTER RAVIOLI

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

柿 抹茶 コンポジション
ジンの香り
KAKI&MATCHA

栗拾い
FALL CHESTNUT DESSERT

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)

オマール海老ラビオリ クレームビスク
LOBSTER RAVIOLI

冬の菜園 "栗 薩摩芋 茸"
CHESTNUT SWEETPOTATO MUSHROOM

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

フランス産 バルバリー鴨 網焼き 白味噌と山椒風味
GRILLED DUCK MISO SAUCE
京都 日吉ボーク 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 バルサミコ 赤ワインソース
(ANGUS) BEEF STEAK BALSAMIC SAUCE

栗拾い
FALL CHESTNUT DESSERT

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 ブーシュ
AMUSE-BOUCHE

冬の菜園 "栗 薩摩芋 茸"
CHESTNUT SWEETPOTATO MUSHROOM

テールブイオン 岡山猪と大根のカネロニ
OXTAIL SOUP & BOAR

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

淡路島 活鱧 牛蒡ムース ムカゴ 銀杏
山椒コンソメジュレ
SEA EEL, ROOT VEGETABLE MOUSSE

お肉料理(下記よりお選びください)
MAIN DISH OF CHOICE

フランス産鴨グリエ イチジク赤ワイン風味
GRILLED DUCK FIGS SAUCE

鳩のロティ ソースシヴエ
ROASTED PIGEON CIVET SAUCE

鹿肉ロティ カフェ アルマニャック
ROASTED VENISON(DEER) ARMAGNAC SAUCE

カフェ マロン 和三盆エスプーマ
FALL DELICACY DESSERT "WASANBON"

洋梨 エピス風味 パン パルデュ
PEAR PAIN PERDU

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 by the season