

# 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)

鹿児島 鰻  
里芋 茸 牛蒡 薩摩芋 赤味噌柚子ソース  
EEL & SEASONAL VEGETABLES

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

彩誉ナチュラルムース 柚子野菜ゼリー  
金柑 イタヤ貝 カリフラワー 梨  
"AYAHOMARE" SWEET CARROT & SCALLOPS

テールブイヨン 岡山猪と大根のカネロニ  
OXTAIL HOT SOUP

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

フランス産 鴨グリエ ドライジンの芳香  
GRILLED DUCK GIN FLAVOR

林檎と緑茶の出会い  
APPLE & GREEN TEA

メルバラ フランス ~時の流れ~  
PEAR MELBA

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)

彩誉ナチュラルムース 柚子野菜ゼリー  
金柑 イタヤ貝 カリフラワー 梨  
"AYAHOMARE" SWEET CARROT & SCALLOPS

山芋 蓮根 焼き鰻とフォアグラ ムカゴ 銀杏  
FOIE GRAS HARMONY

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 パンタード みかんジャム ジュの香り  
ROASTED GUINEA FOWL BREAST  
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 バルサミコ 赤ワインソース  
(ANGUS) BEEF STEAK BALSAMIC SAUCE

メルバラ フランス ~時の流れ~  
PEAR MELBA

## 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 +4000  
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3種) +7000  
WINE PAIRING

ナチュラルチーズ盛り合わせ +1500  
NATURAL CHEESE

## 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)

鹿児島 鰻  
里芋 茸 牛蒡 薩摩芋 赤味噌柚子ソース  
EEL & SEASONAL VEGETABLES

テールブイヨン 岡山猪と大根カネロニ  
OXTAIL HOT SOUP

鱈塩締め 炙り焼き トリュフの香り  
"SAWARA" TRUFFLE FLAVOR

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

蕪のムースブルーテ  
イタヤ貝とラルド コリアンダーの香り  
TURNIP MOUSSE, SCALLOPS

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

フランス産 鴨のグリエ みかんジャム ジュの香り  
GRILLED DUCK ORANGE FRAVOR

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

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

栗拾い  
CHESTNUT DESSERT

POMME D'HIVER  
APPLE DECLINATION

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