

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

ベルガモット香るみかんスープ
オマール海老と御坊鶏 柚子野菜ゼリー
LOBSTER & CHICKEN

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

鯖の炙り 日向夏 アボカド 菜の花のサラダ
"SAWARA" AVOCADO SALAD

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

相生牡蠣 フランス鴨 ティオペペ風味ソース ジュ
ROASTED DUCK WITH OYSTER

ラ・フランス 花梨とスパイス
PEAR & SPICES

リンゴのタタン ゴーフル
BAKED APPLE WITH WAFFLES

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)

鯖の炙り 日向夏 アボカド 菜の花のサラダ
"SAWARA" AVOCADO SALAD

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

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 キャラメリゼ ロティ
ROASTED PORK BELLY
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

リンゴのタタン ゴーフル
BAKED APPLE WITH WAFFLES

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, DESSERT

※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)
フルーツ フランベ
金柑 洋梨 苺 バニラアイスクリーム添え +1500
FRUITS 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)

甲イカの炙り 春菊 菜の花 大根 ヘーゼルナッツ
SQUID, SPRING VEGETABLES

いちほまれ 越前がに 鯖へしこ リゾット仕立て
福井梅の軽い泡
INGREDIENTS FROM "FUKUI" PREFECTURE

彩誉ナチュラルムース コンソメジュレ
イタヤ貝 カリフラワー 梨
"AYAHOMARE" SWEET CARROT & SCALLOPS

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

ベルガモット香るみかんスープ
オマール海老と御坊鶏 柚子野菜ゼリー
LOBSTER & CHICKEN

お肉料理(下記よりお選びください)
MAIN DISH OF CHOICE

相生牡蠣 フランス鴨 ティオペペ風味ソース ジュ
ROASTED DUCK WITH OYSTER

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

酒粕とイチゴ
"SAKEKASU" & STRAWBERRY

冬の柑橘 花梨と緑茶の香り
WINTER CITRUS SWEETS

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