

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)

鯖へしこと酒粕 ビシソワーズ
Sake lees Vichyssoise Soup

ソーモン ココナッツミルク ジンジャーソース
Luscious Salmon Coconut & Ginger

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)
Fish of the day

マッシュルーム 蜂蜜シェリービネガー
Sweet and Sour Mushrooms

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

酒粕 焼きリンゴ
Sake lees & Baked Apple

冬の柑橘 生姜とマスタードの芳香
Citrus, Ginger, Mustard

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)

マッシュルーム 蜂蜜シェリービネガー
Sweet and Sour Mushrooms

バジル香る ブロッコリーエクラゼ
温泉卵と炙り烏賊
Roasted Squid with Soft boiled egg

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

冬の柑橘 生姜とマスタードの芳香
Citrus, Ginger, Mustard

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)

甘海老 八朔 カリフラワームース 菜の花スープ
Sweet Shrimp with Seasonal 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

スコッチ ソーモン ミキユイ 酒粕ビシソワーズ
Salmon and Sake lees Vichyssoise Soup

岡山 猪 パイ包み焼き
Baked Boar Pie Wrap

黒トリュフとトリュフのムース 温泉卵と舞茸グレック
Truffle with Soft boiled egg

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

京都 日吉ポーク キャラメリゼ ロティ
Roasted Pork belly

鹿肉ロティ カフェ アルマニャック
Roasted Venison(Deer) Armagnac Sauce

彩誉 金柑 ショコラ
”AYAHOMARE” Sweet Carrot Desserts

苺 柚子 白味噌 フュージョン
Strawbery, Yuzu, Miso

ミニャルディーズ 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