Restaurant Varier

LUNCH 11:30 ～ 13:30（L. O）　DINNER 18:00 ～ 20:30（L. O）

LUNCH C

ランチコース 全8皿
6700（税・サービス料10%別）

鰆 昆布締め
筍 春キャベツ 新玉葱 白和え エクラゼトマト
Sawara(Mackerel) & Tofu Salad

春の芽 菜園風
Spring Vegetables Garden

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

ホタルイカ 八朔 カリフラワー
野菜のゼリーと菜の花スープ
Firefly Squid and Cauliflower

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
Duck with Oyster Harmony

日向夏 エルダーフラワー
Hyuganatsu & Elder Flower

桜のデクリネゾン
SAKURA

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）

春の芽 菜園風
Spring Vegetables Garden

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

ホタルイカ 八朔 カリフラワー
野菜のゼリーと菜の花スープ
Firefly Squid and Cauliflower

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
蒸しキャベツ アーモンドの泡 リンゴケーキ添え
Guinea Fowl Breast & Steamed Cabbage
ポーク キャラメリゼ ジンジャー風味
Roasted Pork Ginger Flavor
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

桜のデクリネゾン
SAKURA

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

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 chooce 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 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
Shrimp and Cauliflower

アオサノリと新玉葱スープ
舞茸とウド ホタテ貝 炙り焼き
Hot Onion Soup, Seaweed, Scallops

春の芽 菜園風
Spring Vegetables Garden

岡山 猪 パイ包み焼き
Baked Boar Pie Wrap

鰆 昆布締め
筍 ホタルイカ 春キャベツ 白合え エクラゼトマト
Sawara(Mackerel) & Tofu Salad

お肉料理（下記よりお選びください）
Main dish of choice

藁包み焼き仔羊 取り分けサービス（2名様より）
Roasted Lamb (For 2 person)

相生牡蠣 フランス鴨 ティオペペ風味ソース ジュ
Duck with Oyster Harmony

ポーク キャラメリゼ ジンジャー風味
Pork Belly Ginger Flavor

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

彩誉 デコポン ジンジャーの香り
"AYAHOMARE" Sweet Carrot Desserts

苺 小豆 よもぎのハーモニー
Strawberry & Azuki Beans

ミニャルディーズ ワゴンサービス
Petits Desserts

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