

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)

ミント プティポワ ブイヨンレギュームジュレ
日向夏 苺 八朔 空豆 山椒
Spring Fruits and Vegetables

新じゃがいもポタージュ ホタルイカの炙り
キノコ カブチーノ
Creamy Potato Soup with Firefly Squid

アスパラガス ビーフコンソメジュレ 雲丹
Finest Japanese Sea Urchin Cocktail

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

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

よもぎ 苺のエミュルシヨンスープ 黒胡麻の芳香
Wormwood & Strawberry

日向夏 八朔 ”チーズケーキのイメージ”
Citrus Cheesecake

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)

ホタルイカ パルミジャーノニョッキ
Gnocchi & Firefly Squid

ミント プティポワ ブイヨンレギュームジュレ
日向夏 苺 八朔 空豆 山椒
Spring Fruits and 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

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 Belly, 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

日向夏 八朔 ”チーズケーキのイメージ”
Citrus Cheesecake

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 ”スペシヤリテ”

前菜からメイン料理まで、ヴァリエのスペシヤリテを
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 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)

アスパラガス ビーフコンソメジュレ 雲丹 空豆
Finest Japanese Sea Urchin Cocktail

新じゃがいもポタージュ 相生牡蠣 バター焼き
キノコのカブチーノ
Creamy Potato Soup with Oyster

イカ 竹の子 子持ち昆布
Squid, Bamboo shoots, Kelp

ホタテ貝ムースリーヌ ブイヤベース
Steamed Scallop Mousse "Bouillabaisse"

ミント プティポワ ブイヨンレギュームジュレ
日向夏 苺 八朔 スナップエンドウ 山椒
Spring Fruits and Vegetables

お肉料理(下記よりお選びください)
Main dish of choice

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

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
Roasted Pork Belly, Ginger Flavor

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

ライチ香る
桜 グリオットチェリー きな粉のコンビネーション
Sakura Dessert

春の味覚～柚子 マンダリン 日向夏～
Spring Delicacy

ミニアルディーズ 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