

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)

赤ピーマン ババロア 蛤 赤貝 カクテル
新玉葱ビネグレット

アスパラガス 蕪 木耳 新ポテトのニョッキ
フェンネル、バジルの芳香

スコットランド ソーモンの軽いスモーク
緑茶ゼリー 梅の泡

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)

お肉料理(下記よりお選びください)

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”

フランス鴨 ”リゾット”

レモングラスナージュ
日向夏とカモミールのハーモニー

タイム香る キウイ バナナ クレーム マンゴー
ロングペッパー エスプーマ 初夏のイメージ

小菓子

LUNCH B

ランチコース 全5皿
4500 (税・サービス料10%別)

スコットランド ソーモンの軽いスモーク
緑茶ゼリー 梅の泡

アスパラガス 蕪 木耳 新ポテトのニョッキ
フェンネル、バジルの芳香

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)

お肉料理(下記よりお選びください)

ポーク ベリー リンゴのケーキ添え

ブラックアングス牛 網焼き オニオンオランダーズ

タイム香る キウイ バナナ クレーム マンゴー
ロングペッパー エスプーマ 初夏のイメージ

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

※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。

全てのコースからお選びいただけます

※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
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

特選メインディッシュ
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)

ワインペアリング (シャンパーニュ+ワイン5種) +8000

ナチュラルチーズ盛り合わせ +1500

デザートの変更 (2名様より)
フルーツ フランベ バニラアイスクリーム添え +1500

デザートの変更 (2名様より)
オレンジ風味 クレープ フランベ +2200

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)

スコットランド ソーモンの軽いスモーク
緑茶ゼリー 梅の泡

蜂蜜 山椒 リードヴォー セジール

赤ピーマン ババロア 蛤 赤貝 カクテル
新玉葱ビネグレット

岡山 猪 薬膳スープ

オマール海老と青さ海苔 焼き茄子 トマトのすり流し

お肉料理(下記よりお選びください)

フランス産 鴨 ガルムの香り

ポーク ベリー リンゴのケーキ添え

徳島 鹿肉ロティ カフェ アルマニヤック

※左記の黒毛和牛のお料理からもお選びいただけます

レモングラスナージュ
日向夏とカモミールのハーモニー

タイム香る キウイ バナナ クレーム マンゴー
ロングペッパー エスプーマ 初夏のイメージ

ミニアルディーズ ワゴンサービス