

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)

白隠元豆 オマール海老 ラルド ローズマリー

焼き茄子 サワラのたたき ガルムの香り

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)

カボチャ冷製ブルーテ
コンソメジュレ トマトのシャーベット

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"

パイナップル 新生姜の香り ココナッツスープ

ミント チェリー ショコラ "黒い森"

小菓子

LUNCH B

ランチコース 全5皿
4500 (税・サービス料10%別)

焼き茄子 サワラのたたき ガルムの香り

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)

カボチャ冷製ブルーテ
コンソメジュレ トマトのシャーベット

お肉料理(下記よりお選びください)

アールグレイ茶 蒸し煮 ポーク
ジンジャー ナツメ マンクット シナモンの香り

ブラックアングス牛 網焼き オニオンオランダーズ

ミント チェリー ショコラ "黒い森"

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。

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)

新じゃがいも フォアグラコンフィ キャラメリゼ

白隠元豆 オマール海老 ラルド ローズマリー

河内鴨 ムースズッキーニ マンゴーサルサ

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)

焼き茄子 サワラのたたき ガルムの香り

お肉料理(下記よりお選びください)

フランス産 鴨ロティ 穀物の煮込みと蒸しさつまいも
サクランボバルサミコ風味

アールグレイ茶 蒸し煮 ポーク
ジンジャー ナツメ マンクット シナモンの香り

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

カプレーゼ ルバーブ モッツアレラ トマト プラム
レモングラスとアニスの芳香

メロン デグリネゾン

ミニアルディーズ ワゴンサービス

当店ではサービス料10%を頂戴しております。
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。