

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)

削り鰹と木クラゲの揚げパン
桃とヨーグルトのポターージュ
Zeppoline, Peach, Yogurt

茄子のフラッペ
キューリ イワシ酢漬け シーアスパラ添え
Sardine, Eggplant

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

塩昆布締め鯖 フルーツトマトすり流し
Sawara, Tomato

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 & Foie Gras "Rossini"

河内鴨リゾット
オニオンフリットとペコリーノロマーノの香り
Kawachigamo "Risotto"

ルビーグレープフルーツ パイナップル
バジリックの融合
Grapefruit, Pineapple

“夏の浮島” 梅とプラムのイル・フロタント
Ile Flottante

小菓子
Assorted Sweets

LUNCH B

ランチコース 全5皿
4500 (税・サービス料10%別)

河内鴨 マンゴー サルサ
Kawachigamo Salsa Salad

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

茄子のフラッペ
キューリ イワシ酢漬け シーアスパラ添え
Sardine, Eggplant

お肉料理(下記よりお選びください)
Main Dish of Choice

5時間蒸し ジンジャー 八角香る 豚肉のプレゼ
Spice Pork Berry

ブラックアンガス牛 網焼き オニオンオランダーズ
Angus Beef Salad

“夏の浮島” 梅とプラムのイル・フロタント
Ile Flottante

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

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
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”
Wagyu & Foie gras Truffle Sauce 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)
Sirloin Steak "MINASE WAGYU"

ワインペアリング (シャンパーニュ+ワイン5種)
Wine Pairing 8000

ナチュラルチーズ盛り合わせ
Natural Cheese 1500

デザートの変更 (2名様より)
季節のフルーツ フランベ
Fruits Flambe (2 Orders Minimum) 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
Crepe Flambe (2 Orders Minimum) 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)

削り鰹と木クラゲの揚げパン
桃とヨーグルトのポターージュ
Zeppoline, Peach, Yogurt

愛知県ハーブ鮎 炙り焼き 茄子と黒オリーブの煮込み
Ayu a la Provençal

スイカとマンゴーのスープ オマール海老と共に
Fruit Soup, Lobster

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

塩昆布締め鯖 フルーツトマトすり流し
Sawara, Tomato

お肉料理(下記よりお選びください)
Main Dish of Choice

5時間蒸し ジンジャー 八角香る 豚肉のプレゼ
Spice Pork Berry

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
Roasted Duck Cherry Sauce

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

※左記の黒毛和牛のお料理からもお選びいただけます

創業140年 神林堂の粟おこしのブランマンジェ
新生姜 パッションフルーツ ハーモニー
SHINRINDO "AWAOKOSHI"

赤紫蘇クリスタルベールと白桃ミルフィーユ
甘酒アイスクリーム添え
Peach & AMAZAKE Icecream

ミニャルディーズ ワゴンサービス
Sweets Cart Service

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