

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)

プラムとオマール海老 プロシュート 桃のカクテル
Plum & Lobster Cocktail

鰻とフォアグラ 香味野菜の冷製クスクス
Eel and Foie Gras, Couscous 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

大根とじゃがいものブルーテ 焼き茄子 イクラ
Rich Potato Soup with Salmon Caviar

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 Truffle Sauce

河内鴨 ”リゾット” ペコリーノ ロマーノ
KAWACHIGAMO "Risotto"

スイカ マンゴー コンビネーション
パニラエスプーマ ココナッツムラング添え
Watermelon and Mango Combination

甘酒のアイスクリーム ベルベージュ香る 桃のスープ
Peach Soup & AMAZAKE Icecream

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)

香味野菜の冷製クスクス 炙り海老 トリュフビネグレット
Prawn and French-Style Couscous 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

大根とじゃがいものブルーテ 焼き茄子 イクラ
Rich Potato Soup with Salmon Caviar

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 Belly

ブラックアンガス牛 網焼き
パルミジャーノニョッキと赤ワインソース
Angus Beef Red Wine Sauce

甘酒のアイスクリーム ベルベージュ香る 桃のスープ
Peach Soup & AMAZAKE Icecream

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 1500
Fruits Flambe (2 Orders Minimum)

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
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)

プラムとオマール海老 プロシュート 桃のカクテル
Plum & Lobster Cocktail

リードヴォー セジール 無花果ロティ パンデビス ポレンタ
Pan-Fried Veal Sweetbreads with Figs

ラタトゥイユ 鰻 フォアグラ
Ratatouille Topped with Eel and Foie Gras

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

鱧の落とし 牛蒡ムース ビーフコンソメゼリー
"Harmony" Root Vegetables and Consomme Jelly

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 Belly

フランス産 鴨ロティ
パルミジャーノニョッキ ローズマリーの香り
Roasted Duck and Gnocchi

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

小豆とスイカのハーモニー レモンガラス アニス ジュレ
Red Beans and Watermelon

マンゴー パッション ガトー 山椒とグアバのアクセント
Seasonal Tropical Fruits Dessert

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