

RESTAURANT VARIER

LUNCH 11:30 ~ 13:30 (L.O)

LUNCH C

ランチコース 全8皿
6700 (税・サービス料10%別)

戻り鰹 焼き茄子 クルミ酢
BONITO,EGGPLANT, WAINUT

パルメジャーノ ニョッキ ニースオリーブ
バジル ミント レモンの香る プロヴァンス料理
CUISINE PROVENCE-COTE D'AZUR

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)
FISH OF THE DAY

秋の味覚 栗の冷製ブルーテ
CHESTNUT SOUP

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
フランス産 ウズラのファルス
ソースショコラルマニャック
ROASTED QUAIL "CHOCOLATE ARMAGNAC"

葡萄 梨 黒糖
バルサミコ香る サラダ仕立て
AVANT DESSERT

フレッシュ無花果 白味噌エスプーマ
ココナッツミルク クルミ ライムの香り 秋のイメージ
GRAND DESSERT

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)

秋の味覚 栗の冷製ブルーテ
CHESTNUT SOUP

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)
FISH OF THE DAY

戻り鰹 焼き茄子 クルミ酢
BONITO,EGGPLANT, WALNUT

お肉料理(下記よりお選びください)
MAIN DISH OF CHOICE

フランス産 バルバリー鴨 網焼き 万願寺唐辛子のソース
ROASTED DUCK
京都 日吉ポーク 煮込み アリコ ココのピューレ添え
PORK BELLY BRAISE
ブラックアンガス牛 網焼き 赤ワインとジュソース
(ANGUS) BEEF STEAK RED WINE SAUCE

フレッシュ無花果 白味噌エスプーマ
ココナッツミルク クルミ ライムの香り 秋のイメージ
GRAND DESSERT

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
APPETIZER

メインディッシュ
MAIN DISH
※魚料理に変更の場合 +1,000円

デザート
DESSERTS

レストラン ヴァリエ

DINNER 18:00 ~ 20:30 (L.O)

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。

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

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 +4800
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"

デザートの変更 (2名様より) (CHANGE OF DESSERT)
ラ・フランス フランベ カルヴァドスの芳香 +1500
PEAR 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)

アミューズ ブーシュ
AMUSE-BOUCHE

秋栗 ポタージュ ウサギと栗 キャラメリゼ
CHESTNUT POTAGE ,RABBIT,CHESTNUT

本日の特選お魚料理(入荷によって変わります)
FISH OF THE DAY

ブルターニュ産リードヴォー 里芋 ソースエストラゴン
RIS DE VEAU,TARO,TARRAGON SOUCE

すり流しトマト アボカド 秋のグレック エスカルゴラゲー
TOMATO,AVOCADO,ESCARGOT

お肉料理(下記よりお選びください)
MAIN DISH OF CHOICE

カレ・ダニョー ロティ ラベンダー風味(2名様より)
ROASTED LAMB
フランス産 ウズラのファルス
ソースショコラルマニャック
ROASTED QUAIL "CHOCOLATE ARMAGNAC"
5時間煮込んだ牛舌シチュー
TONGUE STEW
フランス産 仔鳩 キタアカリロティ 山椒風味
ROASTED PIGEON "SANSHO FLAVOR"

マンゴー グアバ タリアテッレ風
AVANT DESSERT

葡萄のナージュ
フロマージュブランアイスクリーム添え
GRAND DESSERT

小菓子 ワゴンサービス
PETITS DESSERTS

Restaurant
Varier

入荷状況により勝手ではございますが、料理の内容を
変更させて頂くこともございます。