

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)

オマール海老 リンゴ ビーツ 梨 ライムの香り  
Autumn Lobster Salad with lime jelly

焦がし蜂蜜 レーズン 栗のポターージュ  
Creamy 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

スコットランド サーモンマリネ 野菜アロマ 加減酢ゼリー  
Marinated Salmon with Bonito Broth Vinegar

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

岡山産 うり坊 ”リゾット”  
Wild Boar Piglets "Risotto-Style"

緑茶 ライム香るシャインマスカット  
青りんごシンフォニー  
Seasonal Bright Green Dessert

無花果 赤ワイン エピス風味  
胡麻 パンドエピス ガトー  
Spicy Figs with Sesame Chips and Sauce

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)

スコットランド サーモンマリネ 野菜アロマ 加減酢ゼリー  
Marinated Salmon with Bonito Broth Vinegar

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

バターナッツ かぼちゃ スープ  
鯛のリエット 無花果キャラメリゼ バニラクリーム  
Rich Butternut Squash Soup with Sardine

お肉料理(下記よりお選びください)  
Main Dish of Choice

白ワイン 生クリーム煮込み 仔兎 ブランケットスタイル  
French Traditional Dish " Blanquette "

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

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

無花果 赤ワイン エピス風味 胡麻 パンドエピス ガトー  
Spicy Figs with Sesame Chips and Sauce

### 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  
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"     4000

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)

プラムとオマール海老 プロシュート ライムの香り  
Plum & Lobster Cocktail

焦がし蜂蜜 レーズン 栗のポターージュ  
自家製 パテソーセージ添え  
Creamy Chestnut Soup with Sausage

甘鯛 柑橘 白味噌漬け  
アボカド シェーブルチーズ 加減酢ゼリー  
Amadai Shiromiso with Bonito Broth Vinegar

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

淡路島 炙り鱧 さつま芋団子 キノコブイヨン 餡掛け  
Japanese Pike Conger, Thick Starchy Sauce

お肉料理(下記よりお選びください)  
Main Dish of Choice

仔兎のリゾット  
Rabbit Risotto

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

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

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

※左記の黒毛和牛のお料理からもお選びいただけます

ハイビスカス 無花果 ココナッツミルク  
Seasonal Bright Red Dessert

南フランス 郷土菓子 スガーグラッセ シトラス風味  
Nougat Glasse Citrus Flavor

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