

# 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)

焼き茄子 冬瓜 梨 イチジク プラム  
EGGPLANT, TOGAN, FIGS, PLUM

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

炙り剣先烏賊 セロリのサラダ 青リンゴレフォールの香り  
SQUID, GREEN APPLE, CELERY

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  
ソースショコラアルマニャック  
ROASTED QUAIL ”CHOCOLATE ARMAGNAC”

ココナッツ パイナップル ピナコラーダ  
AVANT DESSERT

白桃 ベルベージュ パンケーキ  
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)

炙り剣先烏賊 セロリのサラダ 青リンゴレフォールの香り  
SQUID, GREEN APPLE, CELERY

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

焼き茄子 冬瓜 梨 イチジク プラム  
EGGPLANT, TOGAN, FIGS, PLUM

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 白味噌と山椒  
(ANGUS) BEEF STEAK MISO SAUCE

白桃 ベルベージュ パンケーキ  
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 白味噌ソース添え  
(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)  
プラム フランベ コニャックの芳香 +1500  
PLUM 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  
PLUM 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)

炙り剣先烏賊 セロリのサラダ 青リンゴレフォールの香り  
SQUID, GREEN APPLE, CELERY

長崎 穴子 冬瓜 ドライレーズンのプルゲール  
ANAGO,WINTER MELON,DRIED RAISIN

淡路 活鱧 湯引き トウモロコシ フラン  
焼き茄子ムース 新生姜  
HAMO,SWEETCORN,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

びわ湖 鮎コンフィ ジュレコンソメ掛け  
白桃ポターージュ  
AYU FISH FROM BIWAKO , PEACH SOUP

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  
ソースショコラアルマニャック  
ROASTED QUAIL ”CHOCOLATE ARMAGNAC”  
5時間煮込んだ牛舌シチュー  
TONGUE STEW

ベルベージュ シャーベット プラムの風味  
AVANT DESSERT

ショコラ パッション  
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。