Restaurant Varier

2026年 11 月　LUNCH

11:30 ～ 13:00（L.O）

LUNCH A (WEEKDAYS)

1時間で召し上がれるビジネスランチ　4200（5082）

本日の前菜 ・ メインディッシュ ・ デザート

LUNCH B

メインディッシュの選べる月替わりランチコース　前菜3品 メイン1品 デザート1品　6000（7260）

・ツバスと香味野菜のタルタル　愛媛グリーンレモン”・淡路 炙り鱧 ポロ葱のフリットとキノコ コンソメ
・焼き茄子 鰻 茄子ビネグレット ・選べるメインディッシュ （・黒毛和牛スネ肉の煮込み 又は ゆすのきポーク）
・梨　柚子 米のデザート

LUNCH C

フランス料理伝統のお肉料理　デザートも充実 前菜4品 メイン1品 デザート2品 小菓子　8200（9922）

・ツバスと香味野菜のタルタル　愛媛グリーンレモン・秋のキノコと丹波栗のリゾット
・焼き茄子 鰻 茄子ビネグレット　・烏賊　柿　のクロケット ハモンセラーノ
・肉料理（猪のお料理又は鹿）
・グレープフルーツ　ジンジャーアイスクリーム・梨　柚子 米 のデザート ・小菓子

LUNCH 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 前菜5品 メイン1品 デザート2品 小菓子　13000（15730）

・烏賊 人参　ガスパチョスムージー　・白子　ポロ葱 キノコ コンソメ・香住カニ　アボカド クリアトマト
・秋のキノコと丹波栗のリゾット　・足赤海老 パプリカムース甲殻類のソース 赤ワイン風味
・選べるメインディッシュ
（飛騨牛の白味噌煮込み・岡山 猪網焼きとさつま芋の包み蒸し・滋賀 鴨のロースト ・北海道産 鹿のロティ）
・黒胡麻 リンゴ　オレンジ・ポワール　ショコラ・小菓子ワゴンサービス

LUNCH SPECIALITE "スペシャリテ”

前菜、メイン料理、デザートなど伝統料理の数々 前菜6品 メイン1品 デザート2品 小菓子　18000（21780）

※お料理の内容は、デギュスタシオンコースをベースに構成いたします。 品数、ボリュームは同じです。

いずれのコースもメインを　黒毛和牛ステーキとフォアグラ トリュフソース　に変更できます。
追加料金 ￥3,500（4,235）を頂戴致します。

（）内の金額は、消費税・サービス料10%を含む 総額表示です。

Restaurant Varier

2026年 11月　DINNER

18:00 ～ 19:30（L.O）

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　前菜5品 メイン1品 デザート2品 小菓子　13000（15730）

・烏賊 人参 ガスパチョスムージー　・白子 ポロ葱 キノコ コンソメ・香住カニ アボカド クリアトマト
・秋のキノコと丹波栗のリゾット　・足赤海老 パプリカムース甲殻類のソース 赤ワイン風味
・選べるメインディッシュ
（飛騨牛の白味噌煮込み・岡山 猪網焼きとさつま芋の包み蒸し・滋賀 鴨のロースト ・北海道産 鹿のロティ）
・黒胡麻 リンゴ オレンジ・ポワール ショコラ・小菓子ワゴンサービス

SPECIALITE "スペシャリテ"

前菜、メイン料理、デザートなど伝統料理の数々　前菜6品 メイン1品 デザート2品 小菓子　18000（21780）

※お料理の内容は、デギュスタシオンコースをベースに構成いたします。 品数、ボリュームは同じです。

いずれのコースもメインを 黒毛和牛ステーキとフォアグラ トリュフソース に変更できます。
追加料金 ￥3,500（4,235）を頂戴致します。

WINE PAIRING "ワインペアリング"

グラスワイン6種セット(各80ml)　10000（12100）

WINE by the Glass "グラスワイン"

白・赤ワインは数種類からお選びいただけます　1300-（1573-）

CHEESE " 3種盛 熟成ナチュラルチーズ "

フランス産を中心に、3種のチーズをプレート盛りでご用意いたします　1800（2178）

CREPE FLAMBEE " オレンジ風味 クレープフランベ "（要予約）

フランスの伝統的なデザート 燃える炎の演出で　2500（3025）

（）内の金額は、消費税・サービス料10%を含む 総額表示です。