

MENU

おつまみ & サラダ

- ・3種のチーズ盛り合わせ
- ・パテド・カンパーニュ
- ・自家製ソーセージ
- ・ローストビーフ 各¥600

- ・10種類の野菜サラダ ¥1,200

- ・生ハムと温泉卵のシーザーサラダ ¥800

- ・茸と鴨のスモークサラダ アンチョビソース ¥1,200

ディナー 17:00-22:00 ※表示価格は全て税抜きでございます。

Bistrot
Varier

❧ MENU ❧

前菜

- ・日替わりカルパチョ ¥800
- ・本日の前菜5種の盛り合わせ ¥1,400
- ・オニオングラタンスープ ¥800
- ・牛すじ肉の赤ワイン煮込み ポテトグラタン ¥900
- ・野菜たっぷりチーズフォンデュ
～自家製ソーセージ入り～ ¥1,200
- ・海老と茸のアヒージョ バケット(4枚)付き ¥800

ディナー 17:00-22:00 ※表示価格は全て税抜きでございます。

Bistrot
Varier

❧ MENU ❧

主菜

- ・魚介の旨味たっぷりブイヤベース ¥1,700
- ・シェフお任せ天然鮮魚料理 ¥2,000
- ・国産牛ランプ肉のステーキ 100g ¥1,700
- ・黒毛和牛ハンバーグステーキ 200g ¥2,000
- ・赤ワインで、じっくり煮込んだ
牛タンシチュー ¥1,800
- ・シェフお任せ、お肉3種盛り ¥2,000
- ・肉汁を閉じこめたパイ包み焼き ¥1,600

ディナー 17:00-22:00 ※表示価格は全て税抜きでございます。

Bistrot
Varier

MENU

ライス & パスタ

- ・季節のリゾット ¥1,400
- ・牛肉とポルチーニ茸香るリゾット ¥1,600
- ・季節のおすすめパスタ ¥1,400

ディナー 17:00-22:00 ※表示価格は全て税抜きでございます。

Bistrot
Varier

❧ MENU ❧
デザート

- ・自家製ケーキ ¥600
- ・フレンチトースト ヴァニラアイス添え ¥800
- ・季節のタルト ¥800
- ・アイスクリーム3種の盛り合わせ ¥600

- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・紅茶(HOT/ICE)
- ・ハーブティー(HOT)
- ・エスプレッソ(サイズS)

各¥500

- ・カフェ オレ(HOT/ICE)
- ・カフェ ラテ(HOT/ICE)
- ・カプチーノ(HOT)

各¥600

ディナー 17:00-22:00 ※表示価格は全て税抜きでございます。

Bistrot
Varier