



全4品 コーヒー・紅茶付

## 気軽に味わえるビストロコース

お一人様  
お料理のみ

¥2,600（税別）

ワイン2杯セット  
込み  
泡+白 or 赤

¥3,800（税別）

お好きなメインをお選びください

～前菜～ 自家製パテ・ド・カンパーニュ  
ハニーマスタードソース

\* 鹿児島県産もち豚のロースカツレツ  
焦がしバターソース

～スープ～ 冬の根菜ポタージュ  
ミルクの泡と根菜チップス

\* 国産牛ランプ肉のロースト  
じゃが芋のピューレと赤ワインソース

～メイン料理～ (右記より1品お選びいただけます。)

\* 産地直送の天然鮮魚のロースト  
白ネギのアラクレーム 赤ワインのエッセンスで  
【+¥300-税別】

～デザート～ 大きなリングのコンポート  
チョコレートアイスと共に

\* ブラックアンガス牛のグリエ トリュフソース  
【+¥700-税別】

コーヒー・紅茶

Bistro  
*Varier*

全6品 スペシャルコース

# 本格フレンチをビストロスタイルで

お一人様  
お料理のみ **¥5,000-** (税別)

ワイン3杯セット  
込み  
泡・白・赤 **¥8,000-** (税別)

- ～前菜～ 本日のお楽しみ前菜
- ～前菜2～ カナダ産オマール海老のサラダ 菜園風
- ～スープ～ 冬の根菜ポタージュ  
ミルクの泡と根菜チップス
- ～魚料理～ ～本日の鮮魚料理～
- ～肉料理～ (右記より1品お選びいただけます。)
- ～デザート～ 蜜柑と抹茶のティラミス  
蜜柑のアイス添え

お好きなメインをお選びください

- \* 本日のお任せメイン料理
- \* マグレ鴨のロースト  
焼きとうもろこし風ポレンタ ポルトソース
- \* 国産牛ランプ肉のロースト  
じゃが芋のピューレと赤ワインソース
- \* ブラック アンガス牛のグリエ トリュフソース  
【+¥700- 税別】

※メニューに含まれるアレルギー食材につきましてはスタッフまでお尋ねください。

コーヒー・紅茶

※食材の入荷状況で料理内容を変更する場合がございます。

※ヴァリエコースのご利用はテーブル統一でお願い致しております。