

関西が誇るグランメゾン「レストラン ヴァリエ」高井 実シェフ招聘フェア

Lunch Menu ¥3,500



よこわのマリネ カルパッチョサラダ
シトロン風味 アボッカピューレとアボッカオイルで

アリコココの冷製ポタージュ
牛肉の香り高いコンソメゼリー 赤座海老添え

ホタテ貝柱 ミ・キュイ グリエ リゾット仕立て
香草エミュルジョン ブイヨンソース

又は

自家製 塩漬け豚肉コンフィ
リンゴのピューレとレーズン ケッパー ノワゼットバターソース

ヴァニラアイスクリームを添えた
柿の熱々 キャラメル グラタン

コーヒー

Lunch Menu ¥5,000



葡萄オイルでマリネした ホタテ貝のクリュ
セロリ キュウリ プテイトマト オクラ バジルのサラダ
フルーツマトとバジルスープ

フェンネル ローズマリー オレンジの香る
すずきのオープン蒸し焼き
冬キャベツの焦がしムースと赤キャベツ シュークルート添え
シャンパンバターソースとベーコンのエアー

シャラン鴨 ロティ
オニオンソースと生姜風味

又は

シャロレー種 仔牛フィレ肉 ステーキ
シャンピニオンピューレとコニャックの香るソース

ココナッツミルク プランマンジェ
ローズマリー風味 パナナキャラメリゼとココナッツアイスクリーム添え

コーヒー

Dinner Menu ¥8,000



小さな根菜とよこわのカルパッチョサラダ
オニオンとアボッカのムース トリュフの香るドレッシング

フォアグラのステーキ
ドライレーズン 生姜 ウォッカ風味
冬牛蒡のピューレと共に

フェンネル ローズマリー オレンジの香る
すずきのオープン蒸し焼き
冬キャベツの焦がしムースと赤キャベツ シュークルート添え
シャンパンバターソースとベーコンエアー

シャラン鴨 ロティ
シトロンコンフィ エストラゴン シャンパンソース

又は

シャロレー種 仔牛フィレ肉 ステーキ
シャンピニオンピューレとコニャックの香るソース

ココナッツミルク プランマンジェ
メロンのスープとヴァニラアイスクリーム

コーヒー

Dinner Menu ¥13,000



ココットでゆっくりエチューベした冬牛蒡のムース
香り高い牛肉コンソメジュレ 小さな野菜のハーモニー

フォアグラ低温キュイ ポルト風味 “ショーフロア”
リンゴのピューレとグリオットチェリー添え

リゾーニ パスタのリゾット仕立て
帆立貝柱のセジュールとボワロー葱のフリット
トリュフの香るソース

鯉 ムースリース包み
ジロール トランペット プテイトマト ヤングコーン ズッキーニ
蜂蜜とシャンピニオンのジュ バニユルス風味

キャビアと共に赤座海老のグリエ “ティエド”
セロリのジュレ コリアンダーとバジルの香るフルーツマトスープ

鹿背肉のロティ 杜松の実とジンの芳香
カリンのコンフィピューレと共に

又は

佐賀産牛とフォアグラのステーキ “ロッシーニ” (+ ¥2,000)

アマレット風味 クレモー ヴァニラ
カルダモン キャラメリゼ フルーツベクチンソース
レモン タイムのクロカンテとパイナップルソルベ

ショコラ “ヴァリエ”

コーヒー