

# 彩り膳

Irodorizen

## 膳 Zen Small Table

- ・ 蓬豆腐 甘酒餡かけ

枸杞の実

Mugwort Tofu Covered with "Amazake" Starchy Sauce

Goji Berry

- ・ 海鮮丼

Rice Bowl Topped with "Sashimi"

- ・ 揚げ物

海老 茄子 筍 蓮根 パプリカ

Assorted of "Tempura"

Shrimp, Egg Plant, Bamboo Shoot, Lotus Root, Bell Pepper

## 蒸し物 Steamed Dish

羽二重蒸し 桜花餡かけ

白魚 椎茸 銀杏

Steamed Egg Custard Covered with Cherry Blossom Starchy Sauce

White Fish, "Shiitake" Mushroom, Ginkgo

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

## 水菓子 Dessert

苺 オレンジ 生クリーム ミント

Strawberry, Orange, Whipped Cream, Mint

¥5,000

※こちらのメニューは、平日のみのご案内となります

※Only Weekdays

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# 絶景弁当

Zekkei Lunch Box

～晴春の輝き～

先付け

Amuse

蓬豆腐 甘酒餡かけ

Mugwort Tofu Covered with "Amazake" Starchy Sauce

一の段

1st Box

お造り

Sashimi

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

二の段

2nd Box

煮物

Braised Dish

春大根と薄揚げの含め煮

桜麩 落 柚子

Braised Japanese White Radish and Deep Fried Tofu

Wheat Bran, Butterbur, "Yuzu" Citrus

焼き物

Grilled Dish

サーモン菜の花焼き

桜海老真丈 空豆 花茗荷酢漬け

Grilled Salmon with Canola Flower

Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp, Broad Bean, Pickled Japanese Ginger

鉢

Appetizers

出汁巻き 三色団子 花弁百合根 蛍烏賊酢味噌

公魚南蛮漬け 粟麩木の芽味噌

Rolled Egg, Skewered Three Color Dumpling, Lily Bulb, Firefly Squid with Vinegared Miso

Deep Fried and Pickled Lake Smelt, Millet Wheat Bran with Leaf Buds Miso

揚げ物

Deep Fried Dish

春野菜の天婦羅

筍 うるい 芹 蕨 グリーンアスパラ

Assorted of "Tempura"

Bamboo Shoot, "Urui" Edible Hosta, Japanese Parsley, Bracken, Green Asparagus

三の段

3rd Box

強い肴

Main Dish

鶏肉のロースト 粒マスタードソース

Roasted Chicken with Mustard Sauce

蒸し物

Steamed Dish

羽二重蒸し 桜花餡かけ

Steamed Egg Custard Covered with Cherry Blossom Starchy Sauce

食事

Rice

ちらし寿司

"Chirashi Sushi" Scattered Sushi

味噌椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

水菓子

Dessert

苺 オレンジ 生クリーム ミント

Strawberry, Orange, Whipped Cream, Mint

¥6,500

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

レストラン ヴァリエ 高井 実 × ZK 日本料理 竹村 正士

## コラボレーションメニュー

2024 年 3 月 5 日 ~ 3 月 17 日

日本料理「絶景弁当」に高井 実シェフ監修のフレンチ料理が加わった期間限定コラボレーション



### 先付け Amuse ・ 一の段 First Box

蓬豆腐 甘酒餡かけ

Mugwort Tofu Covered with "Amazake" Starchy Sauce

お造り三種盛り

3 Kinds of Sashimi

### 二の段 Second Box

春大根と薄揚げの含め煮

桜麩 落 柚子

Braised Japanese White Radish and Deep Fried Tofu  
Wheat Bran, Butterbur, "Yuzu" Citrus

サーモン菜の花焼き

桜海老真丈 空豆 花茗荷酢漬け

Grilled Salmon with Canola Flower  
Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp,  
Broad Bean, Pickled Japanese Ginger

出汁巻き 三色団子 花卉百合根

蛍烏賊酢味噌 公魚南蛮漬け 粟麩木の芽味噌

Rolled Egg, Skewered Three Color Dumpling, Lily Bulb,  
Firefly Squid with Vinegared Miso, Deep Fried and  
Pickled Lake Smelt, Millet Wheat Bran with Leaf Buds Miso

春野菜の天婦羅

筍 うるい 芹 蕨 グリーンアスパラ

Assorted of "Tempura"  
Bamboo Shoot, "Urui" Edible Hosta,  
Japanese Parsley, Bracken, Green Asparagus

Restaurant  
*Varier*

舌平目フォアグラ包み焼き 鶏のジュ  
ティオペペ シェリー風味 里芋ピューレ添え  
Roasted Foie Gras Rolled with Sole, Jus of Chicken  
"Tio Pe Pe" Flavor, Taro Puree

### 蒸し物 Steamed Dish ・ 食事 Rice

羽二重蒸し 桜花餡かけ

白魚 椎茸 銀杏

Steamed Egg Custard  
Covered with Cherry Blossom Starchy Sauce

ちらし寿司

赤味噌仕立て

"Chirashi Sushi" Scattered Sushi  
Red Miso Soup

### 水菓子 Dessert

苺 オレンジ 生クリーム ミント

Strawberry, Orange, Whipped Cream, Mint

¥6,500

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

# 和

Nagomi

## 先付け Amuse

春大根田楽

木の芽味噌 いくら 柚子味噌 筍 空豆 枸杞の実

Braised Spring Japanese White Radish with Miso

Leaf Buds Miso, Ikra, "Yuzu" Citrus Miso, Bamboo Shoot, Broad Bean, Goji Berry

## 椀 Clear Soup

清汁仕立て

桜鯛葛打ち 若芽 花弁人参 木の芽

"Sakura" Sea Bream, Brown Seaweed, Carrot, Leaf Buds

## お造り Sashimi

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

## 焼き物 Grilled Dish

鯖菜の花焼き

桜海老真丈 花茗荷酢漬け

Grilled Spanish Mackerel with Canola Flower

Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp, Pickled Japanese Ginger

## 揚げ物 Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ

海老 烏賊 茄子 筍 蓮根 パプリカ

Assorted of "Tempura"

Shrimp, Squid, Egg Plant, Bamboo Shoot, Lotus Root, Bell Pepper

## 酢の物 Pickled Dish

蛸烏賊 サーモン大根巻き

寄せ水雲 打ち胡瓜 酢味噌

Firefly Squid, Salmon Rolled with Japanese White Radish

"Mozuku" Seaweed, Cucumber, Vinegared Miso

## 食事 Rice

桜鯛の釜炊きご飯 三つ葉 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Sakura" Sea Bream, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

※追加料金にて「にぎり寿司五種盛り合わせ」に変更できます (¥1,400)

※Available to change to 5 Kinds of "Sushi" (¥1,400)

## 水菓子 Dessert

デコポン 苺 キウイ ミント

"Dekopon" Orange, Strawberry, Kiwi, Mint

¥8,000

# 煌星

Kiraboshi

## 先付け Amuse

蓬豆腐 甘酒餡かけ  
海老 いくら 桜花

Mugwort Tofu Covered with "Amazake" Starchy Sauce  
Shrimp, Ikra, Cherry Blossom

## 椀 Clear Soup

清汁仕立て

蛤真丈 若芽 花卉人参 大根 木の芽

Minced Fish Dumpling with Hard Clam, Brown Seaweed, Carrot, Japanese White Radish, Leaf Buds

## 造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

飯蛸桜煮 落きやら煮 揚げ空豆雲丹風味

花卉百合根 蓬麩田楽 三色団子 蛸烏賊柚子胡椒風味漬け

Braised Ocellated Octopus, Braised Butterbur with Soy Sauce, Deep Fried Broad Bean with Sea Urchin Flavor  
Lily Bulb, Mugwort Wheat Bran, Skewered Three Color Dumpling, Pickled Firefly Squid with "Yuzu" Citrus Pepper Flavor

## 煮物 Braised Dish

焼き穴子飯蒸し 銀餡かけ

筍 落 菜の花 蕨 桜花 白髪生姜

Steamed Glutinous Rice with Grilled Conger Eel Covered with Starchy Sauce  
Bamboo Shoot, Butterbur, Canola Flower, Bracken, Cherry Blossom, Ginger

## 焼き物 Grilled Dish

高知県産の魚 木の芽焼き

公魚唐揚げ 花茗荷酢漬け

Grilled Today's Fish with Leaf Buds

Deep Fried Lake Smelt, Pickled Japanese Ginger

## 食事 Rice

新潟産コシヒカリ(穀王)釜炊きご飯と料理長の一品 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed "Niigata Koshihikari KOKUO Brand" Rice with Chef's Dish, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

## 水菓子 Dessert

デコポン 苺 キウイ ミント

"Dekopon" Orange, Strawberry, Kiwi, Mint

¥11,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.