

RÉGINE

アペタイザー・マルシェ

パテ アン クルート（追加料金 ¥2,000）
イベリコハム「ホセリート」
ブリー
サントモール
フルムダンベール
ラングル
コンテ
厳選オリーブ 3 種
コルニション
ディジョンマスタード
ポメリー・マスタード
サーモンリエット

アペタイザー・マルシェ サマーメニュー

富士の介サーモンのスモーク ブリニとともに
蛸のガルシア風
ムール貝のマリネ
グレック
ラタトゥイユ
トルティージャ ロメスコソース
サーモンリエット
コールドカット 3 種（フランス産チョリソ／ソシソン・セック／ソシソン・セック・ポアブル）

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/egg
b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp w = くるみ/walnut

季節により内容が変更になる場合がございます。
表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。
ベジタリアン、ヴィーガンメニューご希望のお客様はスタッフにお申し付けください。