

RÉGINE

アラカルト

冷前菜

Signature

山梨県産富士の介サーモンの自家製スモーク ￥2,900
フヌイユと柑橘を添えて [m, e]

季節野菜のグレッグ 海老のマリネと共に [s] ￥3,200

モッツアレラ フルーツトマト アヴォカドのサラダ [m] ￥2,900

タラバ蟹のソテー フルーツトマト アヴォカドのサラダ [m, c] ￥7,800

Signature

レジーヌ特製パテ アン クルート [m, e, wh] ￥3,200

温前菜

地鶏温度卵と椎茸のフリカッセ グアンチャーレをのせて ￥2,900
パセリのクーリーとキノコのエキューム [m, e]

帆立貝柱のソテーと根セロリのピュレ [m] ￥3,600

スープ

南瓜のスープ クルトンを浮かべて [m, e, wh] ￥2,200

ポタージュ キュルティバトゥール [m] ￥2,200

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。

RÉGINE

魚料理

本日の魚料理	バジル風味のマリニエールソースで [m]	¥5,200
平目のクルスティアン	エマルジョンソースで [m, e wh]	¥5,200
カナダ産オマール海老のソテー	季節の野菜を添えて [m, s, c]	¥10,700

肉料理

Signature

牛頬肉の赤ワイン煮と野菜のロティ	ポテトピューレを添えて [m]	¥5,800
秋の味覚と豚のカイエット	ポテトピューレと共に マデラソースで [m, e]	¥4,800

グリル&ロースト

仔羊背肉のロティと 栗とキノコのフリカッセ [m]	¥6,500
阿波尾鶏をシンプルにロースト シュブレードソースと共に [m]	¥5,200
京都府産日吉豚ロースのグリル 野菜のロティを添えて ナチュラルなジュと共に [m]	¥4,800

神戸牛ランプ肉のグリル 野菜のロティを添えて	100g	¥9,800
ナチュラルなジュと共に [m]	150g	¥13,000
	200g	¥17,500

ガルニチュール

フレンチフライ マッシュポテト 季節の野菜のロースト 茸のフリカッセ	各	¥1,200
------------------------------------	---	--------

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。

RÉGINE

デザート&チーズ

レモンクリームを詰めたフロマージュブランのムース ¥1,800
ヨーグルトアイスクリームとライムのジュレ

Signature

レモンクリームを詰めたフロマージュブランのムース ¥1,600
赤ワインでコンポートにした葡萄を添えて [m, e wh]

モンブラン ヘーゼルナッツアイスクリームと共に [m, e wh] ¥1,800

無花果タルト ミルクアイスクリームと共に [m, e, wh, w] ¥1,600

チョコレートスフレ ラズベリーソルベ [m, e,] ¥2,200

フレッシュチーズ [m, e, wh, w] ¥3,800

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。