

# 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 [m, e]  
フヌイユと柑橘を添えて

海老のマリネ パプリカのムース ガスパチョと共に ¥3,200 [m, s, e]

モッツアレラ フルーツトマト アヴォカドのサラダ ¥2,900 [m]

タラバ蟹のソテー フルーツトマト アヴォカドのサラダ ¥7,200 [m, c]

#### Signature

レジーヌ特製パテ アン クルート ¥3,200 [m, e, wh]

### 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 [m, e]  
パセリのクーリーとキノコのエキューム

アオリイカのソテー ズッキーニと茄子と共に ¥3,500  
トマトのエッセンスで

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

## スープ

|                        |        |            |
|------------------------|--------|------------|
| 玉蜀黍のクリームスープ クルトンを浮かべて  | ¥2,200 | [m, e, wh] |
| ジャガイモの冷製スープ コンソメジュレと共に | ¥2,200 | [m, e]     |

## 魚料理

|                                        |         |           |
|----------------------------------------|---------|-----------|
| 本日の魚料理 バジル風味のマルニエールソースで                | ¥5,200  | [m]       |
| 鱧のベニエ 夏野菜を添えて<br>万願寺とうがらしと生姜のコンディモンと共に | ¥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               | ¥10,700 | [m, s, c] |

## 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                  | ¥5,800                                      | [m]    |
| 仔羊背肉のロティ 野菜のエチュベと共に                           | ¥6,500                                      | [m]    |
| 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                   | ¥5,200                                      | [m]    |
| 豚足と茸のクレピネット ポテトピューレと共に マデラソースで                | ¥4,800                                      | [e, m] |
| 神戸牛ランプ肉のグリル<br>フレンチフライと野菜のロティを添えて ナチュラルなジュと共に | 100g ¥9,800<br>150g ¥13,000<br>200g ¥17,500 | [m]    |

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

### 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  
ヨーグルトアイスクリームとライムのジュレを添えて

¥1,800 [m, e, wh]

パイナップルのムース 爽やかなバジルのソルベを添えて

¥1,800 [m, e, wh]

白桃のパフェ バニラアイスクリームとラズベリーのソースと共に

¥2,100 [m, e]

本日のガトーもしくはタルト ミルクアイスクリームと共に

¥1,800 [m, e, wh, w]

フレッシュチーズ

¥3,800 [m, e, wh, w]

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。