

RÉGINE

プルミエ

山梨県産富士の介サーモンの自家製スモーク
フヌイユと柑橘を添えて

本日の魚料理 ソースヴィエルジュ
または
豚足と茸のクレピネット ポテトピュレ マデラソースで

本日のデザート ミルクアイスクリームと共に

ミニャルディーズ

コーヒーまたは紅茶

¥5,800

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。

RÉGINE

セレスト

冷製玉蜀黍のクリームスープ クルトンを浮かべて

山梨県産富士の介サーモンの自家製スモーク
フヌイユと柑橘を添えて

本日の魚料理 バジル風味のマルニエールソースで
または
カナダ産オマール海老 (半身) 季節の野菜を添えて(+¥2,700)

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
または
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
または
神戸牛ランプ肉のグリル
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
追加料金/ ¥5,500 / 100g, ¥8,500 / 150g, ¥12,000/ 200g

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

ミニアルディーズ

コーヒーまたは紅茶

¥8,500

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

エトワール

海老のマリネ パプリカのムース ガスパチョと共に

レジーヌ特製パテ アン クルート

穴子のベニエ 夏野菜を添えて

万願寺とうがらしと生姜のコンディモンと共に

または

カナダ産オマール海老（半身）季節の野菜を添えて(+¥2,700)

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

または

仔羊背肉のロティと 野菜のエチュベと共に

または

神戸牛ランプ肉のグリル

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

追加料金/ ¥5,500 / 100g, ¥8,500 / 150g, ¥12,000/ 200g

ピーチメルバ バニラアイスクリームとラズベリーのソースと共に

ミニャルディーズ

コーヒーまたは紅茶

¥12,000

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。