

# RÉGINE

## サロン

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 [m, e]

玉蜀黍のクリームスープ クルトンを浮かべて [m, e, wh]

牛頬肉の赤ワイン煮と野菜のロティ ポテトピュレを添えて [m]

Or

阿波尾鶏をシンプルにロースト シュプリームソースと共に [m]

Or

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 [m]

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

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 [m, e, wh, w]

## ミニャルディーズ

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

## メゾン

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

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  
パセリのクーリーとキノコのエキューム [m, e]

本日の魚料理 バジル風味のマルニエールソースで [m]

Or

カナダ産オマール海老のソテー（半身） 季節の野菜を添えて [m, s, c]  
追加料金 ¥2,700

牛頬肉の赤ワイン煮と野菜のロティ ポテトピュレを添えて [m]

Or

仔羊背肉のロティと 野菜のエチュベと共に [m]

Or

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 [m]

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

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 [m, e, wh]

## ミニアルディーズ

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。

# RÉGINE

## グラント

タラバ蟹のソテー フルーツマト アヴォカドのサラダ [m, c]

レジーヌ特製パテ アン クルート [m, e, wh]

アオリイカのソテー ズッキーニと茄子と共に  
トマトのエッセンスで

鱧のベニエ 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

Or

カナダ産オマール海老のソテー（半身） 季節の野菜を添えて [m, s, c]  
追加料金 ¥2,700

牛頬肉の赤ワイン煮 ポテトピュレを添えて [m]

Or

仔羊背肉のロティと 野菜のエチュベと共に [m]

Or

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

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 [m, e]

ミニアルディーズ

コーヒーまたは紅茶

¥18,000

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。