

RÉGINE

ランチ

プリフィックスメニュー

前菜Ⅰ品	メインⅠ品	デザートⅠ品	¥5,800	
前菜Ⅰ品	スープⅠ品	メインⅠ品	デザートⅠ品	¥7,400
前菜Ⅱ品	メインⅡ品	デザートⅠ品	¥9,200	

冷前菜

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

モッツァレラ フルーツトマト アヴォカドのサラダ

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 クルード

温前菜

地鶏温度卵と椎茸のフリカッセ グアンチャーレ パセリのクリーミーとキノコのエキューム

スープ

冷製玉蜀黍のクリームスープ クルトンを浮かべて

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

メイン

本日の魚料理 バジル風味のマルニエールソースで

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

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

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

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

デザート

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

本日のタルト ミルクアイスクリームと共に

オペラケーキ バニラアイスクリームと共に

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。