

RÉGINE

ランチプリフィックスメニュー

前菜 1 品	メイン 1 品	デザート 1 品	¥5,800	
前菜 1 品	スープ 1 品	メイン 1 品	デザート 1 品	¥7,400
前菜 2 品	メイン 2 品	デザート 1 品	¥9,200	

冷前菜

Signature

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]

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]

モッツアレラ フルーツトマト アヴォカドのサラダ [m]

Signature

レジーヌ特製パテ アン クルート [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
パセリのクーリーとキノコのエキューム [m, e]

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 [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

スープ

玉蜀黍のクリームスープ クルトンを浮かべて [m, e, wh]

ジャガイモの冷製スープ コンソメジュレと共に [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 [m]

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

肉料理

Signature

牛頬肉の赤ワイン煮と野菜のロティ ポテトピュレを添えて [m]

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]

豚足と茸のクレピネット ポテトピュレと共に マデラソースで [e, m]

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

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

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 [m, e, wh]

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]

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。