RÉGiNE

クリスマスランチコース

アミューズ

蟹　根セロリのエスプーマ　甲殻類のソースで

ヘーゼルナッツ風味の平目のグラタン　アーティチョーク添え
ノワゼットソースで

大山鶏胸肉をファルスと共にロースト
ヴァン・ジョーヌの香りとナチュラルなジュで

ムースシトロン
ストロベリーアイスクリームと赤い果実のソースと共に

ミニャルディーズ

コーヒー又は紅茶

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。

541-0053 大阪市中央区本町３丁目 6-12　セント レジス ホテル 大阪　レストラン予約　06-6105-5659

RÉGiNE

クリスマスディナーコース

アミューズ

蟹　根セロリのエスプーマ キャビア　甲殻類のソースで

貝類とアスパラガスのミルフィーユ
ディル風味のヴェルモットソース

ヘーゼルナッツ風味の平目のグラタン　アーティチョーク添え
ノワゼットソースで

和牛フィレ肉のグリル　茸のフリカッセとポム・リソレを添えて
ペリグーソースで

ムースシトロン
ストロベリーアイスクリームと赤い果実のソースと共に

ミニャルディーズ

コーヒー又は紅茶

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。

541-0053 大阪市中央区本町３丁目 6-12　セント レジス ホテル 大阪　レストラン予約　06-6105-5659