

RÉGINE

ブラッスリー「RÉGINE」1周年記念ディナーコース

アミューズ

ホワイトアスパラガスのババロア仕立て キャビアと共に

[m, e]

レジーヌ特製パテ アン クルート

[wh, 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]

国産牛サーロインのグリル 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 8,000 円にて八重山郷里牛フィレ肉 80g に変更可能。

[m]

ミルフィーユ・オ・フリーズ

[wh, m, e]

ミニャルディーズ

[wh, m, e]

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。