

RÉGINE

アラカルト

冷前菜

Signature

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] ¥2,900

季節野菜のグレッグ 海老のマリネと共に [s] ¥3,200

モッツアレラ フルーツトマト アヴォカドのサラダ [m] ¥2,900

タラバ蟹のソテー フルーツトマト アヴォカドのサラダ [m, c] ¥7,200

Signature

レジーヌ特製パテ アン クルート [m, e, wh] ¥3,200

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 ¥2,900

パセリのクーリーとキノコのエキューム [m, e]

帆立貝柱のソテーと根セロリのピュレ [m] ¥3,500

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

スープ

サツマイモのスープ クルトンを浮かべて [m, e, wh] ¥2,200

フレンチオニオンスープ [m, e, wh] ¥2,200

魚料理

本日の魚料理 トマトとバージンオリーブのヴィエルジュソースで [m] ¥5,200

金目鯛のプランチャ焼き
ブイヤベースソースと共にアイヨリのタルティーヌを添えて [wh, m, e] ¥5,200

カナダ産オマール海老のフリカッセ [m, s, c] ¥10,700

肉料理

Signature

牛頬肉の赤ワイン煮と野菜のロティ ポテトピューレを添えて [m] ¥5,200

仔羊背肉のロティと 野菜のエチュベと共に [m] ¥6,500

阿波尾鶏をシンプルにロースト 茸のシュプリームソースと共に [m] ¥5,000

本日の特選和牛 ステーキフリットスタイル

フレンチフライ メートル・ドテル・バターと共に [m]

100g	¥8,700
150g	¥11,400
200g	¥14,200

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&チーズ

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苺を添えて [m, e wh] ¥1,800

モンブラン カシスソースとヘーゼルナッツアイスクリームと共に [m, e, wh] ¥2,000

チョコレートスフレ ラズベリーアイスクリームを添えて [m, e, wh] ¥2,400

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] ¥1,800

フレッシュチーズ [m, e, wh, w] ¥3,800

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。