

# RÉGINE

## ディナープリフィックスメニュー

前菜 1品	スープ 1品	メイン 1品	デザート 1品	¥8,500
前菜 2品	メイン 1品	デザート 1品		¥10,500
前菜 2品	メイン 2品	デザート 1品		¥13,000

前菜 アラカルト ¥2,700

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

ホワイトアスパラガスのグレッグ 海老のマリネと共に

タラバ蟹のソテー フルーツマト アヴォカドのサラダ仕立て  
追加料金 ¥4,200

レジーヌ特製パテ アン クルード  
アラカルト追加料金 ¥1,900

地鶏温度卵と椎茸のフリカッセ パセリのクーリーとキノコのエキューム

帆立貝柱のソテーと根セロリのピュレ

兵庫県淡路産新玉ねぎのスープ クルトンに乗せて

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 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

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

アラカルト ¥4,700

本日の魚料理 ソースヴィエルジュ

的鯛のクルスティアン 野菜のマティニヨンと共に

赤座海老とアスパラガスのフィユテ ソースムースリーヌ  
アラカルト追加料金 ¥3,200

ウズラ胸肉をファルスと共にロティ 京都産キノコのフリカッセとポムリソレ添えて

牛頬肉の赤ワイン煮 根菜のロティを添えて

本日の特選和牛をお好みの量で

追加料金 ¥320 / 10g, ¥3,200 / 100g, ¥4,800 / 150g, ¥6,400 / 200g

本日のロースト

追加料金 ¥1,600

チーズ

アラカルト ¥1,600

フレッシュチーズ

追加料金 ¥2,000

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 苺を添えて

国産ラム酒を使ったババ・オ・ラム 季節の柑橘とクレームシャンティと共に

チョコレートスフレ

追加料金 ¥600

本日のガトーもしくはタルト

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 10%が含まれております。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

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。