

RÉGINE

冬を彩る美食の饗宴「ウィンター・エレガンス」

メニュー&ワインペアリング

カナッペ

シャンパンタワー&サーベラージュ

Veuve Clicquot Yellow Label

ズワイガニとキャビア・クリスタルを

カリフラワーの軽いムースと クリュスタッセのアングレーズソースと共に

Rose Brut Ruinart

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 トリュフと共に

Bourgogne Pinot Noir 2021 750ml Couvent des Visitandines

クエのクルスティアン 野菜のマティニヨンと共に

Condrieu Les Terrasses De L'empire 2016

黒毛和牛フィレ肉のグリルと野菜のロティを添えて ペリグーソースで

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes" – Manoir 1990

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

Solera Ratafia Champenois Henri Giraud

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。