

RÉGINE

ランチ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	¥3,800 (平日のみ)	
前菜 1 品	メイン 1 品	デザート 1 品	¥5,800	
前菜 1 品	スープ 1 品	メイン 1 品	デザート 1 品	¥7,400
前菜 2 品	メイン 2 品	デザート 1 品	¥9,200	

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]

季節野菜のグレッグ 海老のマリネと共に [s]

追加料金 ¥500

モッツアレラ フルーツトマト アヴォカドのサラダ [m]

Signature

レジーヌ特製パテ アン クルート [m, e, wh]

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

パセリのクーリーとキノコのエキューム [m, e]

アオリイカとコールラビのソテーと茄子のピュレ

チョリソーとケッパーのアクセントで [e]

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]

フレンチオニオンスープ [m, e, wh]

魚料理

本日の魚料理 ソースヴィエルジュ [m]

鱈のプランチャ焼き ブイヤベースソースと共にアイヨリのタルティーンを添えて [wh, m, e]

肉料理

Signature

牛頬肉の赤ワイン煮と野菜のロティ ポテトピュレを添えて [m]

阿波尾鶏をシンプルにロースト 茸のシュプレームソースと共に [m]

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]

追加料金 ¥3,500 / 100g, ¥5,200 / 150g ¥7,000 / 200g

デザート

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]

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]

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。