

La Regalade

**** Hors-d'oeuvre オードブル ****

彩り豊かな野菜のテリーヌプレッセ	¥1,200
南仏風 野菜のラタトゥイユ カネロニ仕立て	¥800
高原野菜とハーブのグリーンサラダ	¥800
釣り好きスタッフオススメ! 鮮魚のカルパッチョ	¥1,200
ビーツと美桜鶏の自家製ハムのラビオリ	¥800
クラシックなパテ・ド・カンパーニュ 自家製ピクルス添え	¥1,200
トリュフ香るゴボウのフリット クリスマス島の塩	¥800
まろやかなポーチドエッグと国産きのこのフリカッセ	¥1,000
たっぷりトリュフのオムレツ 特製マヨネーズソース (+¥400トリュフソース)	¥1,200
自家製 大山地鶏の太ソーセージをトリュフ風味で	¥900
ハンガリー産フォワグラのポワレ 赤ワインソース ブリオッシュを添えて	¥2,000
牛ハチノスとホルモンのトマト煮込みとじゃがいものグラタン バスク風	¥1,000
オードブル4種類の盛り合わせ	¥2,100

**** Side Dishes サイドディッシュ ****

パルマ産生ハムとサラミ	¥1,100	自家製ピクルス	¥600
フレンチ フライドポテト	¥700	南仏産 2種類のオリーブ	¥600
ドライフルーツ	¥600	3種類のチーズプレート	¥2,000
自家製パン(4ヶ)	¥400		

**** Brochette ブロシェット(串焼き) ****

～少量で食べたい方へ!～

牛ハラミのブロシェット	¥1,200	チェリヴァレー種鴨 胸肉のブロシェット	¥1,000
-------------	--------	---------------------	--------

La Regalade

** Seafood Cuisine お魚料理 & Meat Cuisine お肉料理 **

～焼き上がりにお時間を頂いておりますので予めのご注文をお願い致します～

～Seafood Cuisine～

本日のお魚料理 その日のスタイル ¥2,000

～Meat Cuisine～

ハーブ塩でマリネした豚ばら肉のグリエ フランス産レンズ豆添え ¥1,800

美桜鶏のロールキャベツ たっぷり野菜のポトフ仕立て ¥2,000

ニュージーランド産 仔羊のバリエーション ¥2,400

スペイン産ウズラ 黒米とフォワグラのファルシ ¥2,400

熊本県産 赤うしの炭火焼き 温野菜のココット ¥3,500

フレンチシェフのハンバーグ ポーチドエッグとじゃがいものガレット ¥1,800

** Pasta & Rizzote パスタ & リゾット **

～♫にもおすすめです～

～Pasta～

軽やかに燻製にした秋刀魚とハーブ香るスパゲティ ¥1,100

シンプルな美味しさ！ スパゲッティ・アッラ・カルボナーラ ¥1,100

～Rizzoto～

香り豊かなセップ茸のリゾット ¥1,300

** Desserts & Cafe デザート & 食後のお飲み物 **

ローズマリー風味のガトーショコラ グラスヴァニニューを添えて ¥800

秋のデザート！ フランス栗のモンブラン ¥800

さっぱりと3種類のアイスクリーム&ソルベ ¥800

食後のお飲み物〈コーヒー・紅茶・ハーブティー・エスプレッソ〉 ¥600