

# La Regalade

## **\*\* Hors-d'oeuvre オードブル \*\***

ウサギの自家製ハム	¥800
タコとフルーツマト・ルッコラセルバチコのサラダ	¥800
本日のあたたかいスープ	¥800
スペイン産生ハムとミモレットチーズのシーザーサラダ	¥1,000
鮮魚のカルパッチョ	¥1,300
信州鹿のパテ・ド・カンパーニュ	¥1,300
ブーダンノワールテリーヌ 紅玉リンゴのピュレ	¥1,300
熊本県馬刺しのタルタルステーキ	¥2,000
蝦夷シカのソーセージ (2本)	¥800
あつあつ! アンコウ入りオニオングラタンスープ	¥1,300
たっぷりトリュフのオムレツ	¥2,000

## **\*\* Side Dishes サイドディッシュ \*\***

スペイン産生ハムとチョリソ	¥1,200	ドライフルーツ	¥600
3種のチーズプレート	¥2,000	南仏産オリーブ	¥600
フレンチフライ	¥700	自家製パン (4ヶ)	¥400

# La Regalade

## **\*\* Poissons お魚料理 et Viandes 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～

### ～*Poisson du jour*～

本日の鮮魚のポワレ 赤エビのクリームリゾット仕立て ￥2,000

### ～*Viandes*～

蝦夷鹿のハンバーグ ポーチドエッグ添え ￥1,900

イベリコ豚のブレゼ ふき味噌のアクセント 赤ワインソース ￥2,000

鴨胸肉のロースト トリュフソース ￥2,300

和牛のローストと根セロリのピューレ 赤ワインソース ￥2,500

## **\*\* Pasta パスタ \*\***

赤海老のクリームスパゲッティ カレー風味 ￥1,500

## **\*\* Dessert et Café デザート & 食後のお飲み物 \*\***

シェフのおすすめ季節のデザート ￥800  
ローズマリー風味のガトーショコラ アイスクリームを添えて ￥800  
シャーベットとアイスクリームの取り合わせ ￥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