

La Regalade

**** Hors-d'oeuvre オードブル ****

*** 季節のおすすめメニューです！！**

* ウサギの自家製ハムとキャロットラペ ハーブマヨネーズ	¥800
スペイン産ハムとミモレットチーズのシーザーサラダ	¥1,000
* ピサンリと鴨の軽い燻製、ポーチドエッグのサラダ仕立て	¥1,200
信州鹿のパテとリンゴのピュレ	¥1,300
全国の港より！鮮魚のカルパッチョ	¥1,300
とろーり伸びる！アリゴ&バケット	¥800
蝦夷シカのソーセージ レンズ豆とベーコン、レホールのクリームソース	¥1,000
* ホワイトアスパラガスとフルーツアメーラトマト トリュフソース	¥1,500
* ほろ苦い春の味覚！山菜のベニエ 赤ワイン塩	¥1,200
仔羊のパルマンティエ（ジャガイモとミートソースのグラタン）	¥1,800
たっぷりトリュフのオムレツ トリュフソース	¥2,000
欲ばりオードブル4種盛り合わせ	¥2,000

**** Side Dishes サイドディッシュ ****

スペイン産ハムとチョリソ	¥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*～

本日のおすすめ魚介の一皿 ￥2,000

～*Viandes*～

今月の大人ハンバーグ 山ウドとマッシュルームの赤ワインソース ￥1,900

イベリコ豚のバリエーション (ロース・肩ロース・ほほ肉) ￥2,400

* 牛ハラミのステーキとアリゴ トリュフソース ￥2,600

* 乳のみ仔牛のプレゼ マッシュルームのクリームソース ￥3,200

シェフおすすめのお肉料理 お気軽にお尋ねください

**** Pasta et Risotto パスタ & リゾット ****

～*メ*にもおすすめです～

懐かしのナポリタン ￥900

青のりとホタルイカのチーズリゾット ￥1,200

**** 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