

# La Regalade

## **\*\* Hors-d'oeuvre オードブル \*\***

本日のポタージュ	¥600
鎌倉野菜のグリーンサラダ	¥700
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
古白鶏のテリーヌとサラダ	¥800
鴨胸肉の軽い燻製 ブドウチップの香り	¥800
ミニロメインレタスと生ハムのシーザーサラダ	¥1,000
信州鹿のパテ チェリートマトのピクルス	¥1,300
鎌倉野菜のロールキャベツグラタン (1ヶ)	¥600
小海老のコンフィ コリアンダー風味	¥800
北海道産チカのフリット タルタルソース	¥800
オマール海老のクリームコロケ	¥900
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
欲ばりオードブル4種盛り合わせ	¥2,000
シェフのおすすめオードブル	お気軽にお尋ねください

## **\*\* 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*～

本日のおすすめ魚介の一皿 ￥2,000

### ～*Viandes*～

大人ハンバーグ&ポーチドエッグ ジャガイモのガレット ￥1,900

松坂ポークのグリル 新玉ねぎとマスタードソース ￥2,200

牛ハラミのロースト フレンチフライ 赤ワインソース ￥2,500

熊本県えこめ牛のロースト トリュフソース ￥3,500

シェフのおすすめお肉料理 お気軽にお尋ねください

## **\*\* Pasta et Risotto パスタ & リゾット \*\***

～*☆*にもおすすめです～

懐かしのナポリタン ￥900

青のりチーズリゾット ￥1,000

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

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