

# REGINA course menu

## REGINA Course

5,800/per

### Appetizer

パテドカンパーニュ  
Ris de veau and couscous salad

### Pasta

ポルチーニ茸のリゾット 生ハムのクロカン添え  
Vongole rosso

### Fish

鮮魚のポワレ ブイヤベースソース  
Red snapper saute white Gazpacho tailoring

### Meat

国産牛ホホ肉のラグー  
Cutlet Veal loin with white Porto liquor sauce

### Bread

### Dessert

### Cafe

## Course by the ocean

7,500/per

### Appetizer

ノルウェーサーモンのミキュイ 園庭風  
Catch of the day carpaccio

### Appetizer

天使のエビ カダイフ巻き  
Gratinate of fresh sea urchin and eggplant

### Pasta

ズワイガニと菜の花のスパゲッティ  
Gazpacho with turbar shell

### Main dish

オマールエビのテルミドール  
Aquapazza of any shellfish with Linguine

### Bread

### Dessert

### Cafe

## Executive Course

10,000/per

### Amuse

本日のアミューズ  
From Chef

### Appetizer

かわいい前菜2種盛り合わせ  
Assorted appetizers

### Soup

オマール海老のビスク  
Lomarus bisque

### Pasta

マルサラ酒香るポルチーニクリームソース タリアテッレ  
Pasta with porcini cream sauce Marsala flavour with fettuccine

### Granité

グラニテ  
Granité

### Fish

ヒラメの蒸気蒸し トラパネーゼソース  
Beef Fillet Smoked Foie Gras with Sause Perigueux

### Meat

スモークフォアグラと国産牛フィレ肉のロッシーニ風  
Beef Fillet Smoked Foie Gras with Sause Perigueux

### Bread

### Dessert

### Cafe