RUE D'OR

ル・ビストロ　1F

ディナー

プリフィックス メニュー

4 品コース（前菜、スープ、メイン、デザート）	7,400
5 品コース（前菜、スープ、魚料理、肉料理またはヴォライユ、デザート）	9,400

前菜

ポークと合鴨のパテ アン クルート　(S)
フルーツのチャツネ　コルニッション　ディジョンマスタード

北海道産帆立貝の湯引きカルパッチョ仕立て
夏野菜　パッションフルーツのビネグレット

キャビア追加 | +1,400

ブルゴーニュ風エスカルゴ
ガーリックハーブバター　クルトン

スープ

フレンチオニオンスープ (S)
グリュイエールチーズ　クルトン

冷製トウモロコシのポタージュ (V)
クルトン　ハーブ

ロブスタービスク | +1,800　(S)
コニャック　北海道産クリーム　チャイブ

全ての表示価格は日本円で、消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様は
ご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

541-0053 大阪市中央区本町 3 丁目 6-12　セント レジス ホテル 大阪　レストラン予約　06-6105-5659

RUE D'OR

メイン

鯛のムニエル
レモンバターソース　ローストポテト　ラタトゥイユ

カナダ産ロブスターテールのソテー　| +2,500
アメリケーヌソース　ポテトソテー　プロヴァンス焼き風トマト

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み (S)
ポテトピューレ　マッシュルーム　ベーコン　パールオニオン

牛テンダーロインのソテー | +4,300
赤ワインソース　ポテトピューレ　人参のグラッセ

合鴨もも肉のコンフィ(S)
赤ワインソース　ポテトピューレ　プロヴァンス風焼きトマト

ダックフォアグラのパンフライ追加 | +2,500

デザート

ココナッツブランマンジェ | +2,200
ピーチ＆ラズベリーアイスクリーム

ガトーショコラ
フルーツソース
（ヴィーガンガトーショコラもご用意しております）(V)

(S)シグニチャーディッシュ　(V)ヴィーガン　(Veg)ベジタリアン

全ての表示価格は日本円で、消費税・サービス料 15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様は
ご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

541-0053 大阪市中央区本町 3 丁目 6-12　セント レジス ホテル 大阪　レストラン予約　06-6105-5659