

1月15日～2月28日のメニュー

[冷製料理]

- サラダいろいろ
- リーガロイヤルホテル製 シャルキュトリー
- 紅ズワイ蟹・土佐文旦・リーソバージュ（アメリカ産）のサラダ仕立て
- 炙りマグロのタリアータ ヘーゼルナッツで香りを付けた根菜
- オイルサーディンと金時人参のサオール
- 鶏胸肉とセロリラブのレムラードアーモンドのアクセント ミモレットチーズのトッピング マスタードとライムのクリーム
- 合鴨胸肉のタリアータ 玉葱のアグロドルチェ
- フォワグラのフラン マンゴーとカラマランシービネガーソース
- 海老とブロッコリーのリエット
- 和風惣菜

[温製料理]

- 焼きたて窯焼き 本日のピザ
- 点心 各種
- チキンのオープン焼き スパイシーカレーソース
- コロッケ・ソーセージ・フライドポテト
- 真鱈のバスク風
- ブリ大根 リモネ風
- リーガロイヤルホテルのカレーライス
- 豚ロース肉のカツレツ お好みソースで（トマト・バジルソース または カレーソース）
- マリラ風 ポテトチャウダー
- アールグレイで香りを付けた豚肩肉のロースト スターアニス風味のオニオンソース
- ナヴァラン ダニョー（仔羊のトマト煮込み）
- シーフードピラフ
- ジャガ芋のニョッキ フォワグラ風味のクリーミーソース

[スタンドクッキング（ディナー限定）]

- コーンバターラーメン
- ローストビーフ

[デザート]

- 目の前で仕上げるデザート3種
 - チョコレートムース 蜜柑のジュレ
 - 苺とクリームチーズのモンブラン
 - イチゴとあずきのハート最中
- お好みのアイスクリーム&シャーベット

[ソフトドリンク]

- コーラ / ジンジャエール / ホワイトソーダ / ホワイトウォーター / ウーロン茶 / トニックウォーター / コーヒー（ホット・アイス） / 紅茶（ホット）