

FOOD MENU



STARTERS

- **GARLIC ROAST GREEN SOY BEAN** ￥400
ガーリックロースト枝豆 (税込 ￥420)
 茹立ての茶豆をガーリックソースで香ばしく焼き上げました。
- **REGOLITH NACHOS** ￥650
レゴリス ナチョス (税込 ￥682)
 クリスピー コントルトーティヤに2種類のチーズをのせ、スパイシー・タコミート・ハラペーニョをトッピングしたオススメの一品。
- **FRIED POTATO** ￥480
フライドポテト (税込 ￥504)
 ホクホク、クリスピーなゴールドブラウンのフライドポテト。
- **POPCORN FRIED SHRIMP** ￥480
ポップコーン フライドシュリンプ (税込 ￥504)
 カリカリ、プリプリな小エビのフライです。
- **HOMEMADE POTATO CHIPS** ￥400
ホームメイド ポテトチップス (税込 ￥420)
 揚げたて手作りの、みんな大好きポテトチップス。
- **GARLIC TOAST** (1ヶ) ￥280
ガーリックトースト (税込 ￥294)
 ふっくらと焼き上げました。 ★2ヶからの注文をお願いします。
- **DRIED FRUITS** ￥680
ドライフルーツ盛り合わせ (税込 ￥714)
 色々なドライフルーツの盛り合わせ。
- **FRIED KAPPERINI** ￥380
フライドカッペリーニ (税込 ￥399)
 極細のパスタの麺をカリッと揚げました。とまらなくなる一品。
- **PICKLES** ￥480
ピクルス (税込 ￥504)
 旬の野菜を酢漬けにしました。
- **CHOCOLATE** ￥580
チョコレート盛り合わせ (税込 ￥609)
 ワインの恋人。チョコレートの盛り合わせ。
- **ALMOND** ￥450
殻付きアーモンド (税込 ￥472)
 ちょっと珍しい殻付きアーモンド。
- **PISTACHIO** ￥450
ピスタチオ (税込 ￥472)
 ナッツの定番。

APETIZERS

● **RAW HAM** ¥950
ハモン セラーノ (生ハム) (税込 ¥997)

成熟された生ハムを切りたてでお待ちします。

● **JAPANESE BEEF "TARTAR YUKKE"** ¥1,100
和牛タルタルユッケ (税込 ¥1,155)

程よく脂がのった新鮮な肉を薬味と一緒に。

● **CARPACCIO OF FILLET OF WHITE FISH** ¥800
本日の白身魚のカルパッチョ (税込 ¥840)

旬のとれたて鮮魚をカルパッチョ仕立てで。

● **SMOKED SALMON** ¥750
スモーク サーモン (税込 ¥787)

程良くスモークしたサーモンを、完熟のアボカドと濃厚なクリームチーズと一緒に。

● **FISH & CHIPS** ¥650
フィッシュ&チップス (税込 ¥682)

白身魚のフライとフライドポテトの盛り合わせ。

● **ONION RING & SQUID RING FRY** ¥580
オニオンリング&イカリングフライ (税込 ¥609)

サクサクの玉ねぎとイカリングのフライです。

● **BUFFALO CHICKEN WING** ¥600
バッファロー チキンウィング (税込 ¥630)

手羽先の唐揚げにスパイシーでホットなソースを絡めました。

● **FRIED CHICKEN** 1PEACE ¥280
フライドチキン (税込 ¥299)

サクッとクリスピーな食感に仕上げた、ジューシーな骨付きチキン。
★2ヶからの注文でお願いします。

● **FRIED MACARONI & CHEESE** ¥580
フライド マカロニ&チーズ (税込 ¥609)

クリーミーなチェダーチーズとマカロニを、外はサクリ、中はとろ〜りとフライにしました。

● **SAUSAGE** ¥680
ソーセージの盛り合わせ (税込 ¥714)

肉汁が溢れるジューシーなソーセージをセレクトしました。

● **CURRY CROQUETTE** ¥580
カレールークロquette (税込 ¥609)

程良い辛さの欧風カレークロquette。

● **HEIGHT OF WORLD CHEESE** ¥950
世界のチーズの盛り合わせ (税込 ¥997)

世界の色々なチーズを盛り合わせました。ワインと一緒にどうぞ。

ENTREES

● **RIB-EYE STEAK** ¥1,580
リブアイステーキ (税込 ¥1,659)

リブロースの外側のやや堅い部分を取り除き、ほとんどロースの芯の部分だけにした部位「リブアイロース」。上質な肉を味わいください。

● **BBQ PORK BACK RIB** ¥2,480
バーベキュー ポーク バックリブ (税込 ¥2,604)

ヘルシーなバックリブを骨から落ちてしまうほど軟らかに調理しました。
特製バーベキューソースも美味。

● **BEEF HAMBUEG STEAK** ¥1,200
ビーフハンバーグステーキ (税込 ¥1,260)

牛100%・200gのステーキ。特製のオニオンソースで。

● **PORK HAMBUEG STEAK** ¥1,100
秀麗豚のハンバーグステーキ (税込 ¥1,155)

秀麗豚100%で作った、ジューシーな自家製ハンバーグ。
★特製オニオンソース or 和風おろしソース

● **PORK LOIN STEAK** ¥950
秀麗豚のロースステーキ (税込 ¥997)

地元産「秀麗豚」のロースステーキ。

● **PORK GINGER SAUTE** ¥950
秀麗豚のしょうが焼き (税込 ¥997)

特製ジンジャーソースが絶品です。

● **PROCESSED HAM STEAK** ¥880
厚切りポークハムステーキ (税込 ¥924)

肉厚たっぷり、ジューシーなポークハムステーキ。

SALADS

● **REGOLITH ORIGINAL SALAD** ¥650
レゴリス オリジナルサラダ (税込 ¥682)

具たくさんサラダにシリアルをトッピングしました。

● **CAESAR SALAD RAW HAM** ¥700
生ハムのシーザーサラダ (税込 ¥735)

新鮮野菜に切りたての生ハムをのせました。サクッとしたクルトンの食感とおろしたてのバルミジャーノチーズの風味を味わいください。

● **COBB SALAD** ¥780
コブ サラダ (税込 ¥819)

新鮮なグリーン野菜に、グリルチキン・アボカド・トマト・ベーコン・チーズ・ボイルドエッグの6種類の素材をトッピングしたアメリカスタイルのサラダ。

● **SHRIMP SALAD OF AURORA SAUCE** ¥680
オーロラソースのエビマヨサラダ (税込 ¥714)

サクッと揚げた小エビにオーロラソースを和えました。

● **POTATO & MACARONI SALAD** ¥580
ポテト&マカロニサラダ (税込 ¥609)

マカロニを和えたポテトサラダです。

● **STEAMED VEGETABLE SALAD** ¥750
温野菜サラダ (税込 ¥787)

旬の野菜の栄養・味を閉じこめた、スチーム温野菜サラダ。

CHICKEN & SEA FOOD

- **CHICKEN GRILL STEAK** ¥880
チキングリルステーキ (税込 ¥924)
皮目をパリッと香ばしく焼き上げました。
★ソースを選んで下さい。(オニオン・テリヤキ・和風おろし)
- **TANDOORI CHICKEN** ¥880
タンドリーチキン (税込 ¥924)
香辛料に漬け込んだスパイシーなチキンを、オープンで焼きました。
- **TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE** ¥950
ツイストマック チキン&チーズ (税込 ¥997)
ソースがたっぷり絡まるツイスト(らせん)状の Pasta に
濃厚なチーズソースを和え、グリルチキンをトッピングしました。
- **SALMON GRILL** ¥800
サーモングリル (税込 ¥840)
脂がのったサーモンを程良くグリルしました。
- **MAYONRAISE MIX OF SHRIMP** ¥780
エビマヨ (税込 ¥819)
特製マヨネーズソースで和えた、プリプリのエビマヨ。
- **SCALLOP BUTTER SOY SAUCE GRILL** ¥800
帆立のグリル バター醤油 (税込 ¥840)
新鮮な帆立をグリルし、バター醤油で焼き上げました。
- **CATCH OF THE DAY GRILLED FISH**
本日のお魚料理
★内容は、サーバーまでお訪ねください。

SOUP

- **CORN SOUP** ¥380
コーンスープ (税込 ¥399)
濃口、クリーミーなコーンスープ。
- **MINESTRONE** ¥380
ミネストローネ (税込 ¥399)
野菜たっぷりのトマトスープ。
- **CLAM CHOWDER** ¥380
クラムチャウダー (税込 ¥399)
貝たくさん、あさりのクリームスープ。

BURGER & DOG'S

《コールスローとフレンチポテトが付きます》

- **REGOLITH ORIGINAL DINER BURGER** ¥880
レゴリス オリジナル ダイナーバーガー (税込 ¥924)
ボリューム満点!!特製パンズに100%ビーフパテが100gの
レゴリス自慢のハンバーガー。
- **CHEESE & BACON BURGER** ¥950
チーズ&ベーコンバーガー (税込 ¥997)
カリッと焼いたベイクドベーコンとチーズをはさんだゴージャスなハンバーガー。
- **SPICY CHILI CHEESE BURGER** ¥900
スパイシーチリ チーズバーガー (税込 ¥945)
熱々のチリソースとチェダーチーズのスパイシーバーガー。
- **DOUBLE FILLE FISH BURGER** ¥850
ダブル フィレオフィッシュバーガー (税込 ¥892)
揚げたての白身魚のフライ2枚と自家製のタルタルソースではさみました。
- **TERIYAKI EGG BURGER** ¥880
テリヤキ エッグバーガー (税込 ¥924)
テリヤキソースをからましたパティと半熟に焼いた卵の相性は抜群!
- **PLANE HOT DOG** ¥700
プレーン ホットドッグ (税込 ¥735)
シンプルなのに旨い。これぞアメリカン。
- **SPICY CHILI DOG** ¥750
スパイシーチリドッグ (税込 ¥787)
チリソースを加えたスパイシーホットドッグ。
- **NAN DOG** ¥700
ナンドッグ (税込 ¥735)
もっちりとしたナンの食感にソーセージのジューシーさが溢れます。
- **NAN CURRY DOG** ¥750
ナンカレードッグ (税込 ¥787)
ナンといったらカレー。2度おいしい組み合わせ。

PASTA

- **RAW HAM CARBNARA** ¥880
生ハムのカルボナーラ (税込 ¥924)
自慢のカルボナーラにハモン セラーノをトッピング。
- **MUSHROOM BACON TOMATO SAUCE** ¥800
きのこベーコンのトマトソース (税込 ¥840)
カリカリにしたベーコンときこの旨味をトマトソースに閉じこめました。
- **SEAFOOD PEPRONCINO** ¥850
シーフード ペペロンチーノ (税込 ¥892)
魚介の旨味を出したピリ辛のオイルソースは、やみつきになる味です。
- **HOMEMADE MEAT SAUCE** ¥780
自家製ミートソース (税込 ¥819)
時間をかけて、ゆっくり煮込んだ自家製ミートソース。
- **SEASONED COD ROE CREAM SAUCE** ¥750
明太子のクリームソース (税込 ¥787)
北海道産明太子のクリームパスタ。
- **LOBSTER TOMOTO CREAM SAUCE** ¥850
エビのトマトクリームソース (税込 ¥892)
トマトの酸味、クリームの甘味、エビの旨味が見事にマッチ。