

Signature Course

¥7,280 (税込¥8,000)

旬の食材やシェフのスペシャリテなどを盛り込んだ、
Rigelを堪能していただけるフルコースです。

Amuse

栗のムース&自家製ライ麦ブレッド

Appetizer

Rigelプレート

Soup

聖護院カブのポタージュ

Fish

寒鰯のポワレ

Granite

本日のグラニティ

Main dish

鹿のロティ

Desserts

本日のデザート

Petit Fours

小菓子

Cafe

コ-ヒ- or 紅茶

上記の内容は一例です。入荷状況により変更になります。

アレルギーやお苦手なものがございましたら、変更いたしますので事前にあ知らせください。

誠に恐れ入りますが当日のご予約・ご注文は、4名様以上の場合、

お受けいたしかねますので、あらかじめご了承くださいませ。

A la carte menu

Appetizer

Rigelプレート (前菜盛り合わせ)	Rigel tapas plate	ハーフ (税込¥1,200)	¥1,100	フル (税込¥2,300)	¥2,100
鮮魚のカルパッチョ	Today's carpaccio	ハーフ (税込¥800)	¥730	フル (税込¥1,500)	¥1,370
フォアグラのフラン ～ポートワインのロワイアル仕立て～	Foie gras flan				¥1,370 (税込¥1,500)
サーモンとアボカドのタルタル仕立て	Salmon & Avocado tartar	ハーフ (税込¥800)	¥730	フル (税込¥1,500)	¥1,370
鴨とフォアグラのテリーヌ	Duck & Foie gras terrine	ハーフ (税込¥500)	¥460	フル (税込¥900)	¥820
鶏白レバーのムース	Liver mousse				¥820 (税込¥900)
本日のタパス	Today's Tapas				¥550 (税込¥600)
本日のスープ	Today's soup				¥550 (税込¥600)
鱈のブランダード	Cod brandade				¥640 (税込¥700)
フライドポテト ～サワークリムソース～	French fries				¥550 (税込¥600)
生ハムとサラミの盛り合わせ	Jamon serrano & Salami	ハーフ (税込¥800)	¥730	フル (税込¥1,500)	¥1,370
こだわりチーズ3種盛り合わせ	3kinds cheese assorted platter	ハーフ (税込¥900)	¥820	フル (税込¥1,600)	¥1,460

Salad

ブッラータと季節のフルーツのカプレーゼ ～菜園風～	Burrata and fruit Caprese				¥1460 (税込¥1,600)
ごちそうサラダ	Feast salad	ハーフ (税込¥800)	¥730	フル (税込¥1,400)	¥1,280
グリーンサラダ	Green salad	ハーフ (税込¥500)	¥460	フル (税込¥900)	¥820

Pasta & Risotto

ゴルゴンゾーラのクリームペンネ	Penne with gorgonzola	¥1,190 (税込¥1,300)
こだわりの地養卵とトリュフのカルボナーラ (リガトーニ)	Truffle carbonara	¥1,640 (税込¥1,800)
赤城牛のラグーパスタ (ビチ)	Braised beef pasta	¥1,460 (税込¥1,600)
ポルチーニとマッシュルームのチーズリゾット	Cheese risotto with porcini & mushrooms	¥1,550 (税込¥1,700)
加藤ポークの冷しやふばジルそば	Basil soba with pork shabu	¥1,370 (税込¥1,500)

Main dish

本日の鮮魚料理	Roasted fish	¥1,730 (税込¥1,900)
国産豚のロースト～グラムの赤ワインソース～	Roasted pork	¥1,640 (税込¥1,800)
オマール海老のボワレ～ビスクソース～	Sauteed lobster	¥2,910 (税込¥3,200)
マグレカナルのロティ～フランボワーズのガストリック～	Roasted duck	¥2,640 (税込¥2,900)
赤城和牛モモの牛カツ～ハニーマスターードソース～	『Akagi Wagyu』 Beef KATSU	¥3,190 (税込¥3,500)
AUS産仔羊のオーブン焼き	Roasted lamb	¥3,000 (税込¥3,300)
豊西牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	Beef cheek stewed in red wine	¥3,190 (税込¥3,500)
赤城和牛のローストビーフ～シャリーアパンソース～	『Akagi Wagyu』 Roasted beef	¥3,190 (税込¥3,500)
本日のジビエ料理	Today's game dish	¥3,280～ (税込¥3,600)

メインディッシュは丁寧に火を入れてありますのでお時間頂戴いたします。
お早めにご注文していただきますようにお願ひいたします。

Bar food

Mixオリーブマリネ	Mix olive	¥550 (税込¥600)
黒糖クルミ	Brown sugar Walnut	¥550 (税込¥600)
クリームチーズとドライフルーツのデイツプ	Cream cheese & Dry fruits	¥550 (税込¥600)
季節野菜のピクルス	Vegetables pickles	¥550 (税込¥600)
自家製生チョコ	Raw chocolate	¥550 (税込¥600)
プレミアム マカダミアナッツ	Premium macadamia nuts	¥550 (税込¥600)
ドライフルーツ盛り合せ	Assorted dried fruits	¥550 (税込¥600)

Dessert

栗のモンブランティラミス	Chestnut Tiramisu	¥1,000 (税込¥1,100)
テリーヌショコラ	Chocolate terrine	¥1,000 (税込¥1,100)
タルトタタン	Tarte tatin	¥820 (税込¥900)
クレームブリュレ	Creme brulee	¥550 (税込¥600)
苺のムースリース	Strawberry mousse	¥550 (税込¥600)
濃厚レアチーズケーキ	Rare cheesecake	¥820 (税込¥900)

季節のアイスクリーム	Ice & Sorbet	1種¥370 (税込¥400)	2種¥640 (税込¥700)
【HDバニラ・ストロベリー・フランボワーズ・焦がし塩キャラメル・ピターチョコ・瀬戸内レモン・岩塩みるく】からお選びください。			

アレルギー対応できない場合もございますので、ご了承ください。また、同一の厨房、器具での調理や、

同一の揚げ油を使用しておりますので、微量のアレルゲン物質が混入する可能性がございます。

提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので、予めご留意くださいようお願い申し上げます。