

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

グリンピースのムース&自家製ライ麦ブレッド

Appetizer

Rigelプレート

Soup

新玉ねぎのポタージュ

Fish

鮮魚のポワレ

Granite

本日のグラニテ

Main dish

厳選お肉料理

Desserts

本日のデザート

Petit Fours

小菓子

Cafe

コーヒー 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お知らせください。
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。

Prefix Course

¥3,640 (税込¥4,000)

Amuse

本日のムース & 自家製ライ麦ブレッド

Appetizer 下記から1品お選びください。

季節野菜のサラダ

本日のポターージュ

鴨とフォアグラのテリーヌ

鮮魚のカルパッチョ +¥280 (税込¥300)

フォアグラのフラン +¥460 (税込¥500)

Rigelプレート +¥460 (税込¥500)

Main dish 下記から1品お選びください。

赤城牛のラグーパスタ

桜エビと菜の花のチーズリゾット

鴨もも肉のコンフィ

本日の鮮魚のソテー

マグレカナルのロティ +¥460 (税込¥500)

豊西牛ほほ肉の赤ワイン煮込み +¥910 (税込¥1,000)

仔羊のパセリバター焼き +¥910 (税込¥1,000)

Petit fours

小菓子

Cafe

コーヒー or 紅茶

Special Chef`s Course

¥10,910 (税込¥12,000)

ご予算やご要望に合わせて、シェフが腕を振るうその日限定の特別なコースです。

お気軽にスタッフまでご相談ください。(要2日前予約)

A la carte menu

Appetizer

Rigelプレート (前菜盛り合わせ)	Rigel tapas plate	ハーフ ¥1,100 (税込¥1,200)	フル ¥2,100 (税込¥2,300)
鮮魚のカルパッチョ	Today`s carpaccio	ハーフ ¥730 (税込¥800)	フル ¥1,370 (税込¥1,500)
フォアグラのフラン ～ポートワインのロイヤル仕立て～	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 ¥730 (税込¥800)	フル ¥1,370 (税込¥1,500)
鴨とフォアグラのテリーヌ	Duck & Foie gras terrine	ハーフ ¥460 (税込¥500)	フル ¥820 (税込¥900)
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		¥640 (税込¥700)
フライドポテト ～サワークリームソース～	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 ¥730 (税込¥800)	フル ¥1,370 (税込¥1,500)
こだわりチーズ3種盛り合わせ	3kinds cheese assorted platter	ハーフ ¥820 (税込¥900)	フル ¥1,460 (税込¥1,600)

Salad

Burrataと季節のフルーツのカプレーゼ ～菜園風～	Burrata and fruit Caprese		¥1,550 (税込¥1,700)
ごちそうサラダ	Feast salad	ハーフ ¥730 (税込¥800)	フル ¥1,280 (税込¥1,400)
グリーンサラダ	Green salad	ハーフ ¥460 (税込¥500)	フル ¥820 (税込¥900)

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 (リガトニ)	Truffle carbonara	¥1,640 (税込¥1,800)
赤城牛のラグーパスタ (ピチ)	Braised beef pasta	¥1,460 (税込¥1,600)
桜エビと菜の花のチーズリゾット	Cheese risotto with porcini & mushrooms	¥1,550 (税込¥1,700)
加藤ポークの冷しゃぶバジルそば	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 ～パセリソース～	Roasted pork	¥1,640 (税込¥1,800)
鴨もも肉のコンフィ ～粒マスタードソース～	Duck confit	¥1,640 (税込¥1,800)
オマール海老のポワレ ～ビスコース～	Sauteed lobster	¥2,910 (税込¥3,200)
マグレカナルのロティ ～フランポ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 ～バルサミコとフランポワーズのソース～	『Akagi Wagyu』 Beef KATSU	¥3,190 (税込¥3,500)
AUS産 仔羊のパセリバター焼き	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)
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お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お願いいたします。

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ィップ	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わせ	Assorted dried fruits	¥550 (税込¥600)

Dessert

アールグレイティラミス amus teaのアールグレイを使用した香り豊かなティラミス。ベリーのソースとどうぞ。	Earl Grey Tiramisu	¥1,000 (税込¥1,100)
ヴァシュラン メレンゲとアイスクリーム、フルーツを組み合わせたフランスの伝統的なデザート。 エディブルフラワー香るイチゴのソースをかけてお召し上がりください。	Vacherin	¥1,100 (税込¥1,200)
タルトフレーズ 生のイチゴを使用して焼き上げた贅沢なタルト。フロマージュブランとイチゴのソースどうぞ。	Strawberry tart	¥820 (税込¥900)
桜のクレームブリュレ 桜の葉を使ったちょっぴり塩味の効いた濃厚なクレームブリュレ。癖になる逸品。	herry blossoms Cream brulee	¥640 (税込¥700)
抹茶のムースリース 濃厚な抹茶のソースときな粉のクランブルがアクセントになり抹茶の旨味を引き立てます。	Matcha mousse	¥640 (税込¥700)
濃厚レアチーズケーキ イタリアンメレンゲを使用した軽やかで濃厚な当店自慢のレアチーズケーキです。	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パナコ・ストロベリー・フランボワーズ・焦がし塩キャラメル・ビターショコラ・瀬戸内レモン・みるくジェラート】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あります。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、予めご注意くださいようお願い申し上げます。