

# 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

本日のムース&自家製ライ麦ブレッド

## Appetizer

Rigelプレート

## Soup

本日のポタージュ

## 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

本日のテリーヌ

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

ローストポーク

本日の鮮魚のソテー

ポルチーニリゾット +¥460 (税込¥500)

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)

仔羊のガランティース +¥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<br>(税込￥1,200) | フル ￥2,100<br>(税込￥2,300) |
| 鮮魚のカルパッチョ                      | Today`s carpaccio              | ハーフ ￥730<br>(税込￥800)     | フル ￥1,370<br>(税込￥1,500) |
| サルシッチャソーセージ                    | Salsiccia sausage              |                          | ￥730<br>(税込￥800)        |
| フォアグラのフラン<br>～ポートワインのロワイヤル仕立て～ | Foie gras flan                 |                          | ￥1,370<br>(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<br>(税込￥800)     | フル ￥1,370<br>(税込￥1,500) |
| 本日のテリーヌ                        | Today`s terrine                | ハーフ ￥460<br>(税込￥500)     | フル ￥910<br>(税込￥1,000)   |
| 鶏白レバーのムース                      | Liver mousse                   |                          | ￥820<br>(税込￥900)        |
| 本日のタパス                         | Today`s Tapas                  |                          | ￥550<br>(税込￥600)        |
| 本日のスープ                         | Today`s soup                   |                          | ￥640<br>(税込￥700)        |
| フライドポテト ～サワークリームソース～           | French fries                   |                          | ￥550<br>(税込￥600)        |
| 生ハムとサラミの盛り合わせ                  | Jamon serrano & Salami         | ハーフ ￥730<br>(税込￥800)     | フル ￥1,370<br>(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<br>(税込￥900)     | フル ￥1,460<br>(税込￥1,600) |

## Salad

|                                |                           |                      |                         |
|--------------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------|
| Burrataと季節のフルーツのカプレーゼ<br>～菜園風～ | Burrata and fruit Caprese |                      | ￥1,550<br>(税込￥1,700)    |
| ごちそうサラダ                        | Feast salad               | ハーフ ￥730<br>(税込￥800) | フル ￥1,280<br>(税込￥1,400) |
| グリーンサラダ                        | Green salad               | ハーフ ￥460<br>(税込￥500) | フル ￥820<br>(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<br>(税込¥1,300) |
| こだわりの地養卵とトリュフのカルボナーラ<br>(リガトニ) | Truffle carbonara                       | ¥1,640<br>(税込¥1,800) |
| 赤城牛のラグーパスタ (ピチ)                | Braised beef pasta                      | ¥1,460<br>(税込¥1,600) |
| ポルチーニとマツタケのチーズリゾット             | Cheese risotto with porcini & mushrooms | ¥1,910<br>(税込¥2,100) |
| 加藤ポークの冷しゃぶバジルそば                | Basil soba with pork shabu              | ¥1,370<br>(税込¥1,500) |

## Main dish

|                                   |                               |                       |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 本日の鮮魚料理                           | Roasted fish                  | ¥1,730<br>(税込¥1,900)  |
| 国産豚のロースト<br>～リンゴと赤ワインのソース～        | Roasted pork                  | ¥1,640<br>(税込¥1,800)  |
| 鴨もも肉のコンフィ<br>～鴨のデリのソース～           | Duck confit                   | ¥1,640<br>(税込¥1,800)  |
| オマール海老のポワレ<br>～ビスクソース～            | Sauteed lobster               | ¥2,910<br>(税込¥3,200)  |
| マGREカナルのロティ<br>～フランボワーズソース～       | Roasted duck                  | ¥2,640<br>(税込¥2,900)  |
| 赤城和牛モモの牛カツ<br>～バルサミコとフランボワーズのソース～ | 『Akagi Wagyu』 Beef KATSU      | ¥3,190<br>(税込¥3,500)  |
| AUS産 仔羊のガランティーヌ                   | Galantine lamb                | ¥3,000<br>(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<br>(税込¥3,500)  |
| 本日のジビエ料理                          | Today's game dish             | ¥3,280～<br>(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<br>(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<br>(税込¥600) |
| 季節野菜のピクルス            | Vegetables pickles        | ¥550<br>(税込¥600) |
| 自家製生チョコ              | Raw chocolate             | ¥550<br>(税込¥600) |
| プレミアム マカダミアナッツ       | Premium macadamia nuts    | ¥550<br>(税込¥600) |
| ドライフルーツ盛り合わせ         | Assorted dried fruits     | ¥550<br>(税込¥600) |

## Dessert

|                                                                                      |                             |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| モンブランティラミス<br>フランスのマロンペーストとマスカルポーネを合わせた、季節限定のティラミスです。                                | Mont blanc tiramisu         | ¥820<br>(税込¥900)     |
| シャインマスカットのヴァシュラン<br>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。<br>洋ナシのソースをかけてお召し上がりください。 | Vacherin                    | ¥1,100<br>(税込¥1,200) |
| リンツアートルテ<br>オーストリア発祥の伝統的な焼き菓子。<br>フランボワーズとりんごのフィリングをひいて焼き上げました。                      | Linzer torte                | ¥640<br>(税込¥700)     |
| かぼちゃのババロア<br>濃厚なかぼちゃを滑らかなババロアに仕立てました。                                                | Pumpkin bavaois             | ¥640<br>(税込¥700)     |
| サツマイモのブリュレ仕立て<br>秋の味覚スイーツ。ブリュレと紫芋のクリーム、黒ゴマアイスと一緒に召し上がりください。                          | Sweet potato creme brulee   | ¥820<br>(税込¥900)     |
| チョコレートのバスクチーズケーキ<br>ほろ苦いチョコレートとチーズの酸味が癖になるしっとりとしたバスクチーズケーキです。                        | Chocolate basque cheesecake | ¥640<br>(税込¥700)     |

### 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パニラ・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・黒ゴマ・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、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。