



Rigel Restaurant&Barのコンセプトは

『身近なファインカジュアルダイニング』

ハレの日やご接待にむけたフルコース 『シグネチャー』

前菜、メインと好きな料理を選ぶ 『プリフィックス』

お好きなものをシェアしながら 『アラカルト』

特別なひと時をお過ごしください。

Signature Course

¥7,280 (税込¥8,000)

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

Amuse

トウモロコシのムース&自家製ライ麦ブレッド

Appetizer

ヒラメのカルパッチョ

Appetizer

イチジクのフリット

Soup

ヴィシソワーズ ～パリソール仕立て～

Fish

スズキのポワレ ～白ワインソース～

Granite

本日のグラニテ

Main dish

豊西牛フィレステーキ

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

トウモロコシのムース & 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)

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

トリュフとマツシユルムのチーズリゾット

鴨もも肉のコンフィ

本日の鮮魚のソテー

豊西牛はほ肉の赤ワイン煮込み +¥910 (税込¥1,000)

仔羊のロティ +¥910 (税込¥1,000)

豊西牛フィレステーキ +¥1820 (税込¥2,000)

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)
イチジクと豚肉のフリット	Fig & Pork fritters		¥1,110 (税込¥1,200)
甘エビとパプリカのタルタル仕立て	Shrimp & Paprika 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)
本日のスープ	Today`s soup		¥550 (税込¥600)
ウナギのポテトサラダ	Eel potato salad		¥550 (税込¥600)
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と桃の菜園風カプレーゼ	Burrata and Peach Caprese		¥1460 (税込¥1,600)
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

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)
トリュフとマッシュルームのチーズリゾット	Cheese risotto with Truffles & 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 ～海苔白ワインソース～	Roasted fish	¥1,730 (税込¥1,900)
オマール海老のポワレ ～ビスコソース～	Sauteed lobster	¥2,910 (税込¥3,200)
マダレカナルのロティ ～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 ～ハニーマスタードソース～	『Akagi Wagyu』 Beef KATSU	¥3,190 (税込¥3,500)
AUS産 仔羊のロースト～焦がしバターソース～	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 ～シャリアピンソース～	『Akagi Wagyu』 Roasted beef	¥3,190 (税込¥3,500)
豊西牛フィレステーキ ～マデラソース～ (+¥1,820でロツシーニに変更可能) (税込¥2,000)	Beef fillet steak	¥4,370 (税込¥4,800)

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)
リコッタと生ハムのブルスケッタ	Ricotta cheese & Raw ham bruschetta	¥550 (税込¥600)
プラムの赤ワイン煮込み	Plums stewed in red wine	¥550 (税込¥600)
ドライフルーツ盛り合わせ	Assorted dried fruits	¥550 (税込¥600)

Dessert

自家製ティラミス ～ミックスベリーソース～	Home made tiramisu	¥820 (税込¥900)
ピーチメルバジュレ～季節のフルーツと共に～	Peach jelly with fruit	¥910 (税込¥1,000)
シチリアのアイスクーキ カッサータ	Cassata	¥820 (税込¥900)
こだわり卵のRigelプリン～フランボワーズソース～	Pudding a la mode	¥550 (税込¥600)
杏仁パナコッタ ～マンゴー&小豆ソース～	Almond panna cotta	¥640 (税込¥700)
濃厚レアチーズケーキ～エキゾチックソース～	Rare cheesecake	¥730 (税込¥800)
チョコレートネメシス～ミックスベリーソース～	Chocolate cake	¥730 (税込¥800)

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・ビターショコラ・パッション&マンゴー・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。