

Rigel ショートランチコースA

(予約限定)

人気のタスマニアサーモンのサラダ仕立てに、ジューシーなローストポーク、
自家製レアチーズケーキを組み込んだお任せコース

『RigelショートランチコースA』

美味しいものを短時間で楽しみたい食事会やご接待におすすめです。

※ご予算に応じてグレードを上げたコースをご用意することも可能です。

お気軽にご相談下さい。

料理

～前菜～ タスマニアサーモンのサラダ仕立て

～メイン～ 国産豚のローストポーク

～デザート～ 自家製レアチーズケーキ

～食後のお飲み物～ コーヒーor紅茶

2,550円(税込2,800)

Rigel ショートランチコースB

(予約限定)

旬の食材を使用したスープ、
鮮魚のカルパッチョ、メインディッシュにはRigel1番人気の牛ほほ肉、赤ワイン
煮込みに、デザートは季節のデザートを合わせた

『RigelショートランチコースB』

季節感を味わいながらゆったりと食事を楽しみたい

食事会やご接待におすすめです。

※ご予算に応じてグレードを上げたコースをご用意することも可能です。

お気軽にご相談下さい。

料理

～前菜①～ サツマイモの冷製ポタージュ

～前菜②～ 旬の鮮魚のカルパッチョ

～メイン～ 豊西牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

～デザート～ モンブランティラミス

～食後のお飲み物～ コーヒーor紅茶

3,640円(税込4,000)

LUNCH MENU

11:00-14:30

Prefix Course

A Course ¥1,640 (税込¥1,800)

(バケット+前菜+メインディッシュ)

B Course ¥2,280 (税込¥2,500)

(バケット+前菜+メインディッシュ+ミニデザート+食後のお飲み物)

C Course ¥3,460 (税込¥3,800)

(バケット+スープ+Rigelプレート+魚のソテー+メインディッシュ+ミニデザート+食後のお飲み物)



Assorted appetizers Rigel plate

Rigel プレート

+¥460 (税込¥500)

単品¥1,000 (税込¥1,100)

当店自慢の前菜が盛り合わせになった
スペシャルプレート。

※写真は一例です。入荷状況により変更になる事もございます。

Appetizer

下記より1品お選びください。



Today's carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

+¥280 (税込¥300)

単品¥820 (税込¥900)

旬の新鮮なお魚のカルパッチョ。
お魚に合わせたソースでお召し上がりください。



Salmon salad

タスマニアサーモンのサラダ仕立て

+¥280 (税込¥300)

単品¥820 (税込¥900)

香味野菜などで12時間マリネしたサーモン。
レモンのサワークリームソースと一緒に
お召し上がりください。



Today's soup

本日のスープ

単品¥550 (税込¥600)

旬の野菜をじっくり煮込んで、
旨味を閉じ込めたポタージュ。



Seasonal vegetable salad

季節野菜のサラダ

単品¥550 (税込¥600)

新鮮なお野菜のサラダに
自家製のドレッシングでどうぞ。



Today's quiche

本日のキッシュ

単品¥550 (税込¥600)

当店で焼き上げた自家製のキッシュです。

単品バケット ¥280 (税込¥300) 厳選オリーブオイル ¥90 (税込¥100)

アレルギー対応できない場合がございますので、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。

Main dish

下記より1品お選びください。



Roast pork

ローストポーク

～パセリソース～
単品¥1,280 (税込¥1,400)

厳選した豚の肩ロースを、
塊でじっくり焼き上げました。



Basil soba with pork shabu

加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

単品¥1,280 (税込¥1,400)

群馬県産銘柄豚の冷しゃぶがのったバジルそば。
白ワインが入った麺つゆを
お好みでかけてお召し上がりください。



Duck confit

鴨のコンフィ

単品¥1,280 (税込¥1,400)

低温でじっくり火入れをした鴨肉を
皮面をパリッと焼いて提供いたします。



Beef ragout pasta

赤城牛のラグーパスタ

単品¥1,280 (税込¥1,400)

群馬県産の赤城牛をたっぷりの野菜と煮込んだ
ラグーソースにピチ(太麺)を絡ませました。



Salmon cream pasta

サーモンと菜の花のクリームパスタ

単品¥1,280 (税込¥1,400) (リガトーニ)

春らしい菜の花とサーモンを合わせた、
季節限定のクリームパスタ。
太い筒状のリガトーニと合わせました。



Sautéed fish of the day

本日の鮮魚のポワレ

+¥280 (税込¥300)

単品¥1,550 (税込¥1,700)

旬のお魚を皮をパリッと
身はふっくらと焼き上げます。



『Toyonishi gyu』Cheek meat stewed in red wine

豊西牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

+¥730

(税込¥800)
単品¥2,000 (税込¥2,200)

北海道産豊西牛のほほ肉を使用した
当店自慢の逸品。



Wagyu beef steak

黒毛和牛のステーキ

～ポワブルソース～

+¥730 (税込¥800)

単品¥2,000 (税込¥2,200)

黒毛和牛の肩ロースをジューシーに焼き上げます。
胡椒の効いたソースでどうぞ。



『Akagi Wagyu』Cutlet

赤城和牛カツレツ

～バルサミコとフランボワーズのソース～

+¥910 (税込¥1,000)

単品¥2,190 (税込¥2,400)

群馬県産黒毛和牛の赤城和牛モモを使用した
贅沢な牛カツ。レアに仕上げております。

Side Menu



French fries

フライドポテト

¥460 (税込¥500)



Assorted ham and salami

生ハムとサラミ

¥640 (税込¥700)



Assorted of 3 kinds of cheese

チーズ3種盛り合わせ

¥820 (税込¥900)



Dessert

下記より1品お選びください。



Matcha mousse

抹茶のムースリーヌ

単品¥460 (税込¥500)

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。



Cherry blossoms Cream brulee

桜のクレームブリュレ

単品¥460 (税込¥500)

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。



Ice & Sorbet

スペシャルアイス各種

単品(2種)¥730 (税込¥800)

【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・瀬戸内レモン・みるくジェラート】



Strawberry tart

タルトフリーズ

単品¥730 (税込¥800)

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でどうぞ。



Rare cheesecake

濃厚レアチーズケーキ

単品¥730 (税込¥800)

定番のレアチーズケーキ。間違いない美味しさ！



Earl Grey Tiramisu

紅茶のティラミス

＋¥190 (税込¥200)

単品¥910 (税込¥1,000)

amus teaのアールグレイを使用した香り豊かなティラミス。ベリーソースとどうぞ。



Vacherin

ヴァシュラン

＋¥370 (税込¥400)

単品¥1,000 (税込¥1,100)

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上がりください。