

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 terrine

本日のテリーヌ

単品¥550 (税込¥600)

厳選したお肉やお魚を使用した特製のテリーヌ

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、予めご留意くださいます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

～リンゴの赤ワインソース～
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

～鴨のジュのソース～
単品¥1,280 (税込¥1,400)

マリネした鴨を低温でじっくり火を入れて、
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 parmentier

タスマニアサーモンのパルマンティエ

単品¥1,280 (税込¥1,400)

サーモンとキノコなどの秋の味覚を入れて
グラタン仕立てにしました。



Sauteed 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。



Porcini risotto

ポルチーニリゾット

+¥460 (税込¥500)

単品¥1,730 (税込¥1,900)

旬のポルチーニ茸をふんだんに使った
贅沢なりゾット。



Cheek meat stewed in red wine

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

+¥730

(税込¥800)
単品¥2,000 (税込¥2,200)

国産の牛のほほ肉を使用した
当店自慢の逸品。



『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。



Pumpkin bavaris

かぼちゃのババロア

単品¥460 (税込¥500)
濃厚なカボチャを滑らかな
ババロアに仕立てました。



Chocolate basque cheesecake

チョコのバスクチーズケーキ

単品¥460 (税込¥500)
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。



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・
黒ゴマ・みるくジェラート】



Linzer torte

リンツァートルテ

単品¥460 (税込¥500)

オーストリア発祥の伝統的な焼き菓子。
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。



Sweet potato creme brulee

さつまいものブリュレ仕立て

+¥190 (税込¥200)
単品¥640 (税込¥700)

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ってください。



Mont blanc tiramisu

モンブランティラミス

+¥190 (税込¥200)
単品¥640 (税込¥700)

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。



Vacherin

シャインマスカットのヴァシュラン

+¥370 (税込¥400)
単品¥910 (税込¥1,000)

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。
洋ナシのソースをかけて召し上がってください。