

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+食後の飲み物)

Appetizer

下記より1品お選びください。



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。



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。
ドライトマトのソースでどうぞ。



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。



Duck terrine

鴨とフォアグラのテリーヌ

単品¥550 (税込¥600)

埼玉県幸手市の鴨を使用したテリーヌ。
フォアグラとピスタチオが入ってます。

単品バケット

¥280 (税込¥300)

バター

¥90 (税込¥100)

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。

Main dish

下記より1品お選びください。



Walnut soba with chicken ham
鶏ハムのクルミそば

単品¥1,280 (税込¥1,400)

宮崎県産の鶏生ハムを使用し、クルミの香ばしさと野菜のハーモニー。



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)

群馬県産の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。



Sautéed fish of the day
本日の鮮魚のポワレ
～のり白ワインソース～

+¥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。



『Akagi Wagyu』roast beef
赤城和牛のローストビーフ
～シャリアビンソース～

+¥730 (税込¥800)

単品¥2,000 (税込¥2,200)

群馬県産黒毛和牛の赤城和牛モモをローストビーフにした贅沢な逸品。



『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。



『Akagi Wagyu』Cutlet
赤城和牛カツレツ
～ハニーマスタート～

+¥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。



『Toyonishi gyu』Fillet steak
豊西牛フィレステーキ
～マデラソース～

+¥1370 (税込¥1,500)

単品¥2,640 (税込¥2,900)

北海道産豊西牛のフィレ肉を使用したステーキ。お肉の旨味が別格なのでぜひ！！

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。



Home made tiramisu
自家製ティラミス

単品¥730 (税込¥800)

マスカルポーネをふんだんに使用した
濃厚なティラミス。
パイシートが食感のポイント！



Cassata
アイスクーキ カッサータ

単品¥730 (税込¥800)

マスカルポーネとリコッタチーズのハーモニー。
ドライフルーツとピスタチオがたまらない。



Chocolate cake
チョコレートネメシス

単品¥730 (税込¥800)

グルテンフリーのしっとりとした
チョコレートケーキ。



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。
間違いのない美味しさ！



Almond panna cotta
杏仁パンナコッタ

単品¥730 (税込¥800)

濃厚なパンナコッタ。マンゴーソースと小豆と
一緒にお召上がりください。



Pudding a la mode
Rigelプリン

単品¥460 (税込¥500)

こだわりの卵を使った固めのプリン。
苦めのカラメルに、
フランボワーズソース。



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・
パッション&マンゴー・瀬戸内レモン・岩塩みるく】



Peach jelly with fruits
ピーチメルバジュレ

+¥200 (税込¥200)

単品¥910 (税込¥1,000)

季節限定のスイーツ。桃のコンポートとゼリー、バニラアイスの逸品。