

A: ¥3,802-平日限定 前菜・パスタ・デザート・コーヒー

(総額¥4,600)

Appetizer・Pasta・Dessert・Coffee

B: ¥5,125-

(総額¥6,200)

前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Maidish・Dessert・Coffee

C: ¥6,281-

(総額¥7,600)

前菜・パスタ・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Pasta・Maidish・Dessert・Coffee

前菜

Appetizer

- ・トマトとブラッドオレンジのガスパチョ

本日の鮮魚のマリネ 自家製リコッタのアクセント

Tomato and blood orange gazpacho marinated fresh fish with original ricotta cheese sauce

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・ハーブでマリネした四万十ポーク 文旦と旬の野菜のサラダ

Japanese pork marinated with herbs citrus and seasonal vegetable salad

パスタ

Pasta

- ・オオニベとイタヤ貝のラグービアンコ レモンのアクセント

Perch fish and itaya shellfish ragu bianco spaghetti of limon accent

- ・本日のパスタ

Today's pasta

- ・オマール海老と自家製アメリカーナソース

トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+3,050 円)

Homemade tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce

メイン

Main dish

- ・ベーコンで巻いた本日の鮮魚のサルタート スイートベルモットのソース

Sauteed fish wrapped in bacon sweet vermouth sauce

- ・オーストラリア産仔羊のカサレーゼ

Made in Australia Lamb Casares

- ・宮崎牛のサルティンボッカ仕立て

季節の野菜を添えて 黒糖とマルサラ酒のソース (+3,050 円)

Japanese beef of Saitimbocca with seasonal vegetables, Brown sugar and wine sauce

デザート

Dessert

- ・チェレステ特製モンブラン

Celeste's original "Mont-Blanc"

- ・ジェラート三種盛り合わせ

Gelato assortment (3kinds)

- ・フロマージュブランのロールケーキ

はちみつレモンジェラート

Cheese (Fromage blanc) roll cake, Honey and lemon gelato

(総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます)

10% Tax and 10% Service charge is included in the total price

※食材に制限やアレルギーのあるお客様はお申し付けください

※Please advise us of dietary or allergies that you may have