

Cena-B) 前菜 / パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー

Starter / Pasta / Maindish / Dessert / with Amuse, Coffee, Biscotti

...¥6,800~

Cena-A) 前菜 / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー

Starter / Maindish / Dessert / with Amuse, Coffee, Biscotti

...¥5,500~

前菜 / Starter

・鹿児島県産カンパチのカルパッチョ とんぶりと白バルサミコジュレのアクセント
Carpaccio of Kampachi fish with Tonburi and jelly of white balsamic vinegar

・燻製オイルでマリネしたサーモンとフレッシュトマトのジュレ 蕪のピュレと香味野菜
Salmon marinated with smoked oil, tomato jelly on turnip puree

・低温で仕上げたローストポークとグリル野菜 トンナートソース
Low-temperature roasted pork and tuna sauce with grilled vegetables

※ フォワグラのフラン やさしい出汁餡とトリュフの香り (+¥1,500)
Foie gras and winter delicacy pudding, truffle flavor

パスタ / Pasta

・海老とトマトクリームのスパゲッティ プッタネスカ風
Spaghetti puttanesca taste with shrimps and tomato cream

・鹿肉と茸のタリオリーニ くろみとクリームのソースに絡めて
Tagliolini with venison and mushrooms, cream sauce with walnut

※ ずわい蟹とからすみのスパゲッティ (+¥1,500)
Spaghetti with snow crab and dried botargo

メインディッシュ / Maindish

・本日の鮮魚のグリリア アンチョビとEXオリーブオイルのペルラ、レモンピュレと
Grilled fresh fish with pearl of extra virgin olive oil and anchovies, lemon puree

・仔牛肉とポルチーニのソテー ポルト酒 香るソースで
Veal meat and porcini mushroom sauté, Port wine sauce

※ 黒毛和牛の炭火焼き 本日の部位で (+¥1,500)
Kuroge-Wagyu steak

ドルチェ(チーズ3種類盛合せへの変更も承ります) / Dessert or Assorted cheese plate

・バニラのシブーストとりんごのキャラメリゼ りんごとミルクのソルベを添えて
Chiboust and caramelized apple, sorbet of apple and milk

・デコボン香るティラミス エスプレッソのジェラートと共に
Tiramisu with Dekopon flavor, espresso ice cream

※ 和栗のチェレステ特製モンブラン(+¥500 / 20食限定)
Celeste special "Mont-Blanc" (chestnut cake)

(8%税金・10%サービス料 別)
8% Tax and 10% Service charge not included.

※ 当店の米は国産米を使用しております。