

<b>Pranzo-C)</b> 前菜 / パスタ / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー	...¥5,500~
Starter / Pasta / Maindish / Dessert / Coffee	
<b>Pranzo-B)</b> 前菜 / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー	...¥4,500~
Starter / Maindish / Dessert / Coffee	
<b>Pranzo-A)</b> 前菜 / パスタ / ドルチェ / コーヒー	...¥3,500~
Starter / Pasta / Dessert / Coffee	

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

・パルマ産生ハムと季節野菜のサラダ仕立て  
Parma prosciutto ham with salad

・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

※ 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 ブッタネスカ風  
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

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

※ 和菓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。