

## 【 Pranzo Speciale 】

～ 季節のシェフお勧めコース ～

Starter / Pasta / Maindish / Dessert / Coffee

¥8,000.-

### 前菜 / Starter

枋乙女とフォワグラのテリーヌ

Terrine of foie gras and strawberries

### パスタ / Pasta

トリュフ香るカルボナーラ タヤリンに絡めて

Tajarin Carbonara, truffle flavor

### 肉料理 / Meat

・グリュイエールチーズ入り黒毛和牛のハンバーグ  
野菜のグリリアとポルト酒香るソース

Salisbury steak of Kuroge-Wagyu stuffed with gruyère cheese, on a Port wine sauce

又は or

・黒毛和牛の炭火焼き 本日の部位で

Kuroge-Wagyu steak

### ドルチェ(又はチーズ) / Dessert or Assorted cheese

～下記よりお好みのドルチェがお選びいただけます～

(本日のチーズ3種類盛合せへの変更も承ります。)

・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.