

【 Cena Speciale 】

～ シェフのお勧め特別コース ～

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

¥10,000.-

冷前菜 / Appetizer

炙り帆立貝の菜園風 キャビアを散らして

Seared scallop and caviar with salad

温前菜 / Starter

フォワグラのフラン やさしい出汁餡とトリュフの香り

Foie gras and winter delicacy pudding, truffle flavor

パスタ / Pasta

せこ蟹とブロッコリーソースのタリオリーニ

Tagliolini with snow crab and broccoli sauce

メインディッシュ / Maindish

・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

・ラ・フランスのトルタ キャラメルのジェラートと共に

Pear cake and caramel ice cream

※和栗のチェ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.