

【 Cena Speciale 】

～季節のシェフお勧めコース～

Starter / Pasta / Fish / Meat / Dessert / with Amuse, Coffee, Biscotti

¥10,000.-

前菜 / Starter

杨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

魚料理 / Fish

ずわい蟹とレンコンのニヨッキ、千葉県産地蛤をスープ仕立てで

Snow crab and Renkon gnocchi, clam and fish flavored soup

肉料理 / Meat

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.