

# 【 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

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

## 魚料理 / Fish

ずわい蟹とレンコンのニョッキ、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.