

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

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

※ 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

・春菊のペーストを絡めた海老といたや貝のスパゲッティ
Spaghetti with Shungiku, japanese scallop and shrimps

・炙り真サバ入りトマトソースに絡めたタリオリーニ しらすを散らして
Tagliolini tomato sauce and seared mackerel with Shirasu

※ 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

・北海道羅臼産カレイのベーコン巻グリルと帆立貝の炙り ヴェルモットソース
Flatfish wrapped in bacon on plancha-grill and seared scallop, vermouth sauce

・チーズのクルートを乗せた栗豚ロースト ミラノ風
Roasted cheese croûte on pork, Milano style

※ 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

・ラ・フランスのトルタ キャラメルジェラートと共に
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.

※ 当店の米は国産米を使用しております。