

**Cena-B) 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 / with Amuse, Coffee, Biscotti

...¥6,800~

**Cena-A) 前菜 / メインディッシュ / ドルチェ / コーヒー**

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

...¥5,500~

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

・栗を詰めた鹿と鴨肉(合鴨)のテリーヌ イチヂクジャムとクリームチーズのピュレ 胡桃を散らして

Terrine of deer meat, duck and chestnuts, with fig jam, walnuts and cream cheese

※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.

※当店の米は国産米を使用しております。