

【 Menù Stagione 】

～週末・休日限定 スペシャルランチ～

(1日20食限定コース)

¥8,000～

前菜 / Starter

オマール海老のミキュ化と帆立貝、アボカドのカネロニ仕立て トマトピュレのアクセント

Cold cannelloni of homard lobster, scallop and avocado

パスタ / Pasta

松茸とイタヤ貝のスパゲッティ

Spaghetti with Matsutake mushroom and scallops

肉料理 / Meat

黒毛和牛の炭火焼き

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。)

・メロンを添えたクリームチーズのセミフレッドとダクワーズ アールグレイのソースと共に

Cheese flavored semifreddo and dacquoise with melon

・4種のぶどうのマチェドニアと爽やかなヨーグルトのジェラート

Grapes macedonia and yogurt ice cream

※ 笠間の栗のチェルステ特製モンブラン (+¥1,000/20食限定)

Celeste special "Mont-Blanc" (chestnut cake)

(10%税金・10%サービス料 別)

10% Tax and 10% Service charge not included

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

前菜 / Starter

- ・バルサミコ酢でマリネした赤茄子のグリリアとホタテ貝 香味野菜とバジルソースのアクセント
Red eggplant and scallop with green herbs sauce
- ・イタリア産生ハム(プロシュットとコッパ)、自家製ブレザオラ(牛肉ハム)のサラダ仕立て
Prosciutto ham, coppa and homemade beef ham with salad
- ・やわらかく蒸した信玄鶏むね肉と野菜のバーニャカウダー
Bagna cauda with chicken and vegetables
- ※オマール海老のミキユイと完熟トマトのピュレ アボカドサラダのカクテル仕立て (+¥1,000)
Homard lobster cocktail with tomato puree and avocado
- ※フォアグラのソテーと赤ワインでマリネしたいちじくのコンポート
黒いちじくのピュレと共に (+¥1,500)
Foie gras sauté and figs
- ※柔らかく蒸した蝦夷鮑のフランとその肝のリゾット 黒トリュフソースと共に (+¥1,500)
Hot pudding of abalone with black truffle sauce

パスタ / Pasta

- ・宮崎県玉光園のきのこことサーモンのクリームスパゲッティ トマトピュレのアクセント
Spaghetti cream sauce with salmon and mashrooms
- ・和牛すじ肉と九条ネギのタリオリーニ 濃厚な卵黄と共に
Tagliolini with beef, green onion and egg yolk
- ※うにクリームとほうれん草のスパゲッティ (+¥800)
Spaghetti sea urchin cream sauce with spinach
- ※ボルチーニ茸と生ハムのタリオリーニ (+¥800)
Tagliolini with porcini mushroom and prosciutto ham
- ※松茸とイタヤ貝のスパゲッティ (+¥1,000)
Spaghetti with Matsutake mushroom and scallops
- ※海老ときのこのからすみスパゲッティ (+¥1,500)
Spaghetti with mushrooms and shrimps, bottarga flavor

メインディッシュ / Maindish

- ・鮮魚のグリリア 甘酸っぱいバターソース 野菜のキッシュとトレビスの炙り
Fresh fish grill with vegetables quiche, white butter sauce
- ・イベリコ豚肩ロースの炭火焼き かぼちゃのアランチャーニとニョッキ サルサベルデのアクセント
Juicy pork grilled with pumpkin gnocchi and croquette
- ※黒毛和牛もも肉の炭火焼き (+¥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

- ・メロンを添えたクリームチーズのセミフレッドとダクワーズ アールグレイのソースと共に
Cheese flavored semifreddo and dacquoise with melon
- ・4種のぶどうのマCHEDニアと爽やかなヨーグルトのジェラート
Grapes macedonia and yogurt ice cream
- ※笠間の栗のチェレステ特製モンブラン (+¥1,000)
Celeste special "Mont-Blanc" (chestnut cake)

(表示金額全てに10%税金・10%サービス料 別)

10% Tax and 10% Service charge not included

※当店の米は国産米を使用しております。