



Fukiyose A:¥ 3,500- 前菜 + パスタ + デザート + コーヒー

(税込¥3,850-)

Appetizer + Pasta + Dessert + Coffee

Fukiyose B:¥ 4,200- 前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー

(税込¥4,620-)

Appetizer + Maindish + Dessert + Coffee

Fukiyose C:¥5,500- 前菜 + パスタ + メインディッシュ

(税込¥6,050-)

+ デザート + コーヒー

Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert + Coffee

※下記よりお好きなお料理をお選びください。

Please choose your favorite dishes from prefix menu

・北海道産カスベのカルピオーネと甘海老のマリネ

Skate pickled and marinated sweet shrimp

・本日のスープ

Today's soup

・ハーブでマリネした仔牛ロースのメダリオーネ トンナートソース

Veal medal marinated with herbs , tuna sauce

・スマートサーモンのボスカイオーラビアンコ スパゲッティ ハーブの香り

Spaghetti white boscaiola with smoked salmon and fragrant herbs

・本日のパスタ

Today's pasta

・オマール海老のクリームソース トマトを練り込んだ自家製タリオリーニ (+¥1,000-)

Homard lobster cream sauce , home made tagliolini kneaded the tomato (税込+¥1,100)

・鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とお野菜のカルツオーネ仕立て

フレッシュトマトのソース

Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , vegetables Calzone , tomato sauce

・ラムラックのアロットと自家製サルシッチャ

西家謹製柚子胡椒のサルサバニエット

Roasted rack of lamb and homemade sausage , YUZU peper sauce

・国産黒毛和牛もも肉のアロット 塩工房つばき窯の天然塩を添えて 旬のお野菜とともに (+¥1,500-)

Grilled Japanese beef with seasonal vegetables (税込+¥1,650)

メイン

Main dish

デザート

Dessert

・チエステ特製モンブラン

Celeste's original "Mont-Blanc"

・ジェラート三種盛り合わせ

Gelato assortment (3kinds)

・安曇野ファミリー農産りんごのコンポート

カモミールのジェラートを添えて

Apple pie and chamomile gelato

— 旬×生産地を巡る —
シェフズスペシャル

シェフ菊池恒毅が訪れた生産地や作り手への想いを込めたこだわりコース
¥7,000-
(税込¥7,700)

伊東産釜サザエと島根県浜田漁港直送ノドグロのカルパッチョ
シャインマスカットのラヴィコットソース

手摘みオリーブ茶葉を練りこんだ冷製タヤリン
鹿児島県 極ウナギの炙りとまほうのトマト
グリーンオリーブとレモンのタブナード

国産黒毛和牛もも肉のアロット
塩工房つばき窯の天然塩を添えて
【塩職人 山田 等さん】
旬のお野菜とともに

ドラゴンフルーツのクレームダンジュ
ココナッツのアイス

コーヒー

◆平日限定メニュー◆
Hanabishi

¥2,500-

(税込¥2,750-)

小さなスープ + 本日のパスタ + ミニデザート・コーヒー

Soup + Pasta + Small dessert / Coffee

〈表示金額全てに10%サービス料別〉
<10% service charge not included in the above price>

※食材に制限やアレルギーのあるお客様はお申し付けください。
※Please advise us of dietary or allergies that you may have

A LA CARTE

アラカルト

前菜 / Appetizer

- ・ 北海道産カスベのカルピオーネと甘海老のマリネ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Skate pickled and marinated sweet shrimp
- ・ 本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Today's soup
- ・ ハーブでマリネした仔牛ロースのメダリオーネ トンナートソース ...¥2,000- (税込¥2,200)
Veal medal marinated with herbs , tuna sauce

パスタ / Pasta

- ・ スモークサーモンのボスカイオーラビアンコ スパゲッティ ハーブの香り ...¥2,000- (税込¥2,200)
Spaghetti white boscaiola with smoked salmon and fragrant herbs
- ・ 本日のパスタ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Today's pasta
- ・ オマール海老のクリームソーストマトを練り込んだ自家製タリオリーニ ...¥3,000- (税込¥3,300)
Homard lobster cream sauce , home made tagliolini kneaded the tomato

メインディッシュ / Fish & Meat

- ・ 鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とお野菜のカルツオーネ仕立て フレッシュトマトのソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , vegetables Calzone , tomato sauce
- ・ ラムラックのアロットと自家製サルシッチャ 西家謹製柚子胡椒のサルサバニエット ...¥2,800- (税込¥3,080)
Roasted pork loin , MISO and port sauce , Own farm vegetables
- ・ 国産黒毛和牛もも肉のアロット 塩工房つばき窯の天然塩を添えて 旬のお野菜とともに ...¥4,300- (税込¥4,730)
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables

デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・ チエレステ特製モンブラン ...¥1,800- (税込¥1,980)
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ ジェラート 3種盛り合わせ ...¥1,800- (税込¥1,980)
Gelato assortment (3kinds)
- ・ 安曇野ファミリー農産リンゴのコンポート カモミールのジェラートを添えて ...¥1,800- (税込¥1,980)
Apple pie and chamomile gelato

< 表示金額全てに 10%サービス料別 >

<10% service charge not included in the above price>

※食材に制限やアレルギーのあるお客様はお申し付けください。

Please advise us of dietary or allergies that you may have