

Prefix Menu

～プリフィックスメニュー～

Fukiyose A: ¥5,200-

(税込¥5,616-)

小前菜 + 前菜 + メインディッシュ

+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

Fukiyose B: ¥6,800-

(税込¥7,344-)

小前菜 + 前菜 + パスタ + メインディッシュ

+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Pasta + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

※下記より好きなお料理をお選びください。

Please choose your favorite dishes from prefix menu

前菜

Appetizer

- ・鱈のカルパッチョ はだか玄米のサラダ オリーブとケッパーのソース

Bonito carpaccio, brown rice salad, olive and caper sauce

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・菜彩鶏のテリーナ グリーンマスタードソース

Saisaidori chicken terrine, green mustard sauce

パスタ

Pasta

- ・北海道産真鱈のジェノベーゼ スパゲティ

Genovese Spaghetti from Hokkaido cod

- ・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+¥1,080)

メイン

Main dish

- ・鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とトマトのカルトッチョ

Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port, tomato, wrapped in foil

- ・岩手県産 佐助豚肩ロースのサルタート 白いんげん豆と春キャベツトマトのソース

IWATE Prefecture SASUKE pork shoulder loin sauté and spring cabbage tomato sauce

- ・黒毛和牛のタリアータ 季節のお野菜とともに (+¥1,500-)

Tagliata of Kuroge Wagyu beef with seasonal vegetables (税込+¥1,620)

デザート

Dessert

- ・チェレ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)

- ・フランボワーズのセミフレッド ヴィンコットソース

Framboise Semifred Vincotto sauce

Oto-Guru

～大人のためのグルメ～

¥10,000-

(税込¥10,800-)

季節の小前菜

北海道寿都湾産ホタテ貝のタルターラ
ホワイトバルサミコのレディクシオンクリーム
フランス産トラウトキャビア

キャビアの冷製カッペリーニ

黒毛和牛のタリアータ 季節のお野菜とともに

チェレステ風 ピーチメルバ

コーヒー/小菓子

〈 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

- ・ 鰹のカルパッチョはだか玄米のサラダ オリーブとケッパーのソース ...¥2,000- (税込¥2,160)
Bonito carpaccio , brown rice salad , olive and caper sauce
- ・ 本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,160)
Today's soup
- ・ 菜彩鶏のテリーナ グリーンマスタードソース ...¥2,000- (税込¥2,160)
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

パスタ / Pasta

- ・ 北海道産真鱈のジェノベーゼ スパゲティ ...¥2,000- (税込¥2,160)
Genovese Spaghetti from Hokkaido cod
- ・ 本日のパスタ ...¥2,000- (税込¥2,160)
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¥3,240)
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トマトのカルトッチョ ...¥2,800- (税込¥3,024)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・ 岩手県産 佐助豚肩ロースのサルタート白いんげん豆と春キャベツトマトのソース
IWATE Prefecture SASUKE pork shoulder loin sauté and spring cabbage tomato sauce
...¥2,800- (税込¥3,024)
- ・ 黒毛和牛のタリアータ 季節のお野菜とともに
Tagliata of Kuroge Wagyu beef wth seasonal vegetables
...¥4,300- (税込¥4,644)

デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・ チェレステ特製モンブラン ...¥1,800- (税込¥1,944)
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ ジェラート3種盛り合わせ ...¥1,800- (税込¥1,944)
Gelato assortment (3kinds)
- ・ フランボワーズのセミフレッド ヴィンコットソース ...¥1,800- (税込¥1,944)
Framboise Semifred Vincotto sauce

< 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