

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

(総額¥4,235-)

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

(総額¥5,082-)

Appetizer + Maindish + Dessert + Coffee

Fukiyose C: ¥5,500- 前菜 + パスタ + メインディッシュ + デザート + コーヒー

(総額¥6,655-)

Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert + Coffee

※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

- ・北海道産水タコとワトム農園まほうのトマトのセビーチェ仕立て

Hokkaido water octopus and wattom farm magic tomato ceviche tailoring.

- ・本日のスープ

Today's soup.

- ・菜彩鶏モモ肉と八幡平マッシュルームのロートロ
無農薬ビーツとフランボワーズのソース

SAISAI chicken thigh and mushroom rotoro beet and framboise sauce.

パスタ

Pasta

- ・カジキと旬の野菜のボスカイオーラビアンコ
ラングプアライムのアクセント

Marlin and seasonal vegetables boscaiola bianco, Rangpur lime accent.

- ・本日のパスタ

Today's pasta.

- ・オマール海老と自家製アメリカーナソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+¥1,210-)

Homard lobster american sauce , home made tagliolini kneaded the tomato.

メイン

Main dish

- ・漁港直送 本日の鮮魚のサルタート

焼きとうもろこしのクレマとスピエディーノ シェリー酒とバルサミコのソース

Today's fresh fish saltato, Grilled corn crema and spiedino, Sherry and balsamic sauce.

- ・フランス産 鴨胸肉のタリアータ
焦がしねぎ味噌のソース リンゴのチャツネを添えて

French duck breast tagliata with charred green onion miso sauce and apple chutney.

- ・本日の黒毛和牛のアロースト 季節の無農薬野菜を添えて (+¥1,815-)

Grilled Japanese beef , seasonal vegetables.

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).

- ・ワトム農園ぶどうのムースとマリネ スパークリングワインのグラニータ

Wattom farm grape mousse and marinated sparkling wine granita.

— 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 (総額¥8,470-)

前菜 + パスタ + メインディッシュ + デザート + コーヒー

¥ 9,000 (総額¥10,890-)

前菜 + パスタ + 魚料理 + メインディッシュ + デザート + コーヒー

信州サーモンと帆立のマリネ

みなくちファームのシナモンバジルとバターナッツカボチャのソース

オマール海老と自家製アメリカヌソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ

漁港直送 本日の鮮魚のサルタート
焼きとうもろこしのクレマとスピエディーノ
シェリー酒とバルサミコのソース

本日の黒毛和牛のアロースト
季節の無農薬野菜を添えて

徳之島産ドラゴンフルーツのクレマカタラーナ
パイナップルのジェラート
パッションフルーツソース

◆平日限定メニュー◆

Hanabishi

¥2,500-

(総額¥3,025-)

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

(総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます)

10% Tax and 10% Service charge is included in the total 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

- ・北海道産水タコとワトム農園まほうのトマトのセビーチェ仕立て
Hokkaido water octopus and wattom farm magic tomato ceviche tailoring. ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・本日のスープ
Today's soup. ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・菜彩鶏モモ肉と八幡平マッシュルームのロートロ
無農薬ビーツとフランボワーズのソース
SAISAI chicken thigh and mushroom rotoro beet and framboise sauce. ...¥2,000- (総額¥2,420)

パスタ / Pasta

- ・カジキと旬の野菜のボスカイオーラビアンコ
ラングプアライムのアクセント
Marlin and seasonal vegetables boscaiola bianco, Rangpur lime accent. ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・本日のパスタ
Today's pasta. ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・オマール海老と自家製アメリカーナソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ
Homard lobster american sauce , home made tagliolini kneaded the tomato. ...¥3,000- (総額¥3,630)

メインディッシュ / Fish & Meat

- ・漁港直送 本日の鮮魚のサルタート
焼きとうもろこしのクレマとスピエディーノ シェリー酒とバルサミコのソース
Today's fresh fish saltato, Grilled corn crema and spiedino, Sherry and balsamic sauce. ...¥2,800- (総額¥3,388)
- ・フランス産 鴨胸肉のタリアータ
焦がしねぎ味噌のソース リンゴのチャツネを添えて
French duck breast tagliata with charred green onion miso sauce and apple chutney. ...¥2,800- (総額¥3,388)
- ・本日の黒毛和牛のアロースト 季節の無農薬野菜を添えて
Grilled Japanese beef , seasonal vegetables. ...¥4,300- (総額¥5,203)

デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・チェレステ特製モンブラン
Celeste's original "Mont-Blanc". ...¥1,800- (総額¥2,178)
- ・ジェラート3種盛り合わせ
Gelato assortment (3kinds). ...¥1,800- (総額¥2,178)
- ・ワトム農園ぶどうのムースとマリネ
スパークリングワインのグラニータ
Wattom farm grape mousse and marinated sparkling wine granita. ...¥1,800- (総額¥2,178)

(総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます)
10% Tax and 10% Service charge is included in the total 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