

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 + デザート + コーヒー

(税込¥6,050-)

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

- ・ 鱈と帆立のマリネ 石孫本店「金の蔵」のソースと合わせて

Marinated Spanish mackerel and scallops

- ・ 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ネ トンナートソース

Veal medal marinated with herbs , tuna sauce

パスタ

Pasta

- ・ ふきのとう香るスパゲッティジェノベーゼ

Fragrant butterbur sprout spaghetti Genovese

- ・ 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)

メイン

Main dish

- ・ 鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とお野菜のカルツォーネ仕立て

フレッシュトマトのソース

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

- ・ フランス産ホロホロ鶏のサルタート

ジオファーム八幡平マッシュルームのソース

sautéed guinea hen , mushroom sauce

- ・ 五島牛もも肉のアロスト

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 (+¥1,500-)

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

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)

- ・ 宮本果樹園 肥の豊のセミフレッド

ミルクのソース

Sumo mandarin semifreddo , milk sauce

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)

五島市直送鮮魚と車海老
五島パプリカのムース

五島手延ベスパゲッティ
きびなごのコンフィと五島産ブロッコリーのソース

五島牛もも肉のアロースト
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

福島さんの有機栽培ひのひかりと
アグリコーポレーション 有機栽培安納芋のタルト
五島列島酒造 芋焼酎のジェラート

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

- ・ 鯖と帆立のマリネ 石孫本店「金の蔵」のソースと合わせて ...¥2,000- (税込¥2,200)
Marinated Spanish mackerel and scallops
- ・ 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

- ・ ふきのとう香るスパゲッティジェノベーゼ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Fragrant butterbur sprout spaghetti Genovese
- ・ 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ォーネ仕立て
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
- ・ フランス産ホロホロ鶏のサルタート
ジオファーム八幡平マッシュルームのソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
sautéed guinea hen , mushroom sauce
- ・ 五島牛もも肉のアロースト
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 ...¥4,300- (税込¥4,730)
Grilled Japanese beef , seasonal vegetable

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¥1,980)
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)
- ・ 宮本果樹園 肥の豊のセミフレッド
ミルクのソース ...¥1,800- (税込¥1,980)
Sumo mandarin semifreddo , milk 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