

CENA

Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの中から一品ずつお選びください

¥9,000

Piccolo Antipasti - 小前菜 -

とうもろこしのフォカッチャ

ヤングコーン炭火焼き バーニャカウダーを添えて

トウモロコシパンナコッタ 黒胡椒とエピスの泡

Antipasti - 前菜 -

・サーモンのインボルチーニ 夏野菜を添えて

・アスパラガスのミラネーゼと自家製ブレザオラのサラダ

・フォアグラソテーとクロケッタ ソースマルサラ (追加料金 ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

・本日のパスタ

・真蛸とケールのスパゲッティ くるみとレモンのアクセント

・リガトーニのローマ風カルボナーラ 自家製四万十ポークのパンチェッタ

・サルデーニャ産からすみと帆立貝のスパゲッティ (追加料金 ¥800)

Second Piatti - メイン料理 -

・本日の鮮魚のソテー 海の幸とサフラン風味のスープ仕立て

・胡桃ペーストをまとった四万十ポークのロースト ポークのジューソースとオニオンソテー

・黒毛和牛の炭火焼き 青胡椒のソースとサルサヴェルデ 旬のお野菜 (追加料金 ¥3,000)

Dolci - デザート -

・チェレステ特製モンブラン ・カタラーナ (クレームブリュレ)

・ジェラート三種盛り合わせ ・ボネ~ピエモンテ地方のチョコレートプリン~

Caffè e Biscotti

コーヒーとビスコッティ

Cena Celeste

チェレステおすすめディナーコース

¥12,500

Piccolo Antipasti

とうもろこしのフォカッチャ
ヤングコーン炭火焼き バーニャカウダーを添えて
トウモロコシパンナコッタ 黒胡椒とエピスの泡

Antipasto Misto

季節の前菜の盛り合わせ

Pesce spada alla siciliana

メカジキのシチリア風

Agnolotti dal plin

アニョロッティ・ダル・プリン〜ピエモンテ地方の伝統的なラヴィオリ〜
または

Spaghetti con bottarga dalla Sardegna e capesante

サルデーニャ産からすみと帆立貝のスパゲッティ

Agnello arrosto alla cacciatora con verdure di stagione

仔羊のロースト カチャトーラ風 旬のお野菜

または

Manzo Wagyu alla griglia con salsa al pepe verde, salsa verde e verdure di stagione

黒毛和牛の炭火焼き 青胡椒のソースとサルサヴェルデ 旬のお野菜 (追加料金 ¥1,800)

Dolce ~お好みのドルチェをお選びください

- ・チェレステ特製モンブラン
- ・カタラーナ (クレームブリュレ)
- ・ジェラート三種盛り合わせ
- ・ボネ〜ピエモンテ地方のチョコレートプリン〜

Caffè e dolci italiani

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタディマンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ

追加料金 ¥4,800 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理

追加料金 ¥2,500 でコースに追加いただけます

Cena speciale dello chef

シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

Piccolo Antipasti

とうもろこしのフォカッチャ
ヤングコーン炭火焼き バーニャカウダーを添えて
トウモロコシパンナコッタ 黒胡椒とエピスの泡

Antipasto Misto

季節の前菜の盛り合わせ

Foie gras saltato e crocchette con salsa masala

フォアグラソテーとクロケッタ ソースマルサラ

Agnolotti dal plin

アニョロッティ・ダル・プリン〜ピエモンテ地方の伝統的なラヴィオリ〜
または

Spaghetti con bottarga dalla Sardegna e capesante

サルデーニャ産からすみと帆立貝のスパゲッティ

Manzo Wagyu alla griglia con salsa al pepe verde, salsa verde e verdure di stagione

黒毛和牛の炭火焼き 青胡椒のソースとサルサヴェルデ 旬のお野菜

Dolce ~お好みのドルチェをお選びください

- ・ チェレステ特製モンブラン
- ・ カタラーナ（クレームブリュレ）
- ・ ジェラート三種盛り合わせ
- ・ ボネ〜ピエモンテ地方のチョコレートプリン〜

Caffè e dolci italiani

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタディマンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ

追加料金 ¥4,800 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理

追加料金 ¥2,500 でコースに追加いただけます