

### \*\*\*Prefix Menu\*\*\*

～プリフィックスメニュー～

Fukiyose A: ¥5,200-

(税込¥5,720-)

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¥7,480-)

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

- ・漁港直送鮮魚と甘海老のマリネ  
熊本県 宮本果樹園のみかんのドレッシング ヨーグルトのソース  
*Marinated fresh fish and shrimp tangerine dressing yogurt 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

- ・秋田県産 真蛸のラグーソース スパゲティ  
*Octopus of ragout sauce spaghetti*
- ・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トマトのカルトッチョ  
*Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port, tomato, wrapped in foil*
- ・赤鶏さつまもも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース  
*Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce*
- ・「秋田牛」のタリアータ ご当地のお野菜とともに「ばっけ味噌」のソース  
(+¥1,500-)  
*Grilled Japanese beef with seasonal vegetables (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)*
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース  
*Cocoa and Amaretti Pudding "Bone"*

# \*\*\*Oto-Guru\*\*\*

～大人のためのグルメ～  
～美の国 秋田からの贈り物～

¥10,000-

(税込¥11,000-)

## 小前菜

「ローズマリー」でマリネした「比内地鶏」のメダリオネ  
「秋田せり・ひろっこ」のサラダ  
「ワインに恋するブドウたち」のスキューマ

旨味を凝縮した「ホッコクアカエビ」のトマトソース  
自家製キタツラに絡めて

船川漁港直送「真鱈」のヴァポーレと白子のサルタート  
「タイム」の香り  
「雪の芽舎 純米吟醸」と「あきた白神ねぎ」のクリームソース

「秋田牛」のタリアータ  
ご当地のお野菜とともに  
(きくいも・白神あわび茸・アスパラガス)  
「ばっけ味噌」のソース

「あきたこまち」のタルト  
「ライスミルク」のジェラート  
「フルーツリング」のジュレ  
ホワイトチョコレートのパウダー

## 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

- ・漁港直送鮮魚と甘海老のマリネ  
熊本県 宮本果樹園のみかんのドレッシング ヨーグルトのソース ...¥2,000- (税込¥2,200)  
*Marinated fresh fish and shrimp tangerine dressing yogurt sauce*
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
*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¥2,200)  
*Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce*

## パスタ / Pasta

- ・秋田県産 真蛸のラグーソース スパゲティ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
*Octopus of ragout sauce spaghetti*
- ・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トマトのカルトッチョ ...¥2,800- (税込¥3,080)  
*Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil*
- ・赤鶏さつまもも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース ...¥2,800- (税込¥3,080)  
*Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce*
- ・「秋田牛」のタリアータ ご当地のお野菜とともに「ばっけ味噌」のソース ...¥4,300- (税込¥4,730)  
*Grilled Japanese beef with seasonal vegetables*

## 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)*
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース ...¥1,800- (税込¥1,980)  
*Cocoa and Amaretti Pudding "Bone"*

< 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