

PRANZO

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

A: ¥4,600 平日限定 前菜・パスタ・デザート・コーヒー

B: ¥6,200 前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

C: ¥7,600 前菜・パスタ・メイン料理・デザート・コーヒー

Antipasti - 前菜 -

炙った桜鯛と赤海老のサラダ仕立て 新じゃが芋と新玉葱の冷製スープと
アスパラガスのソテーと生ハム 鳳凰卵のポーチドエッグ添え
フォアグラのソテー 林檎のタルトと根セロリピュレ ポートワインのソース (+ ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

リングイネ ズワイ蟹 ブロッコリーソース和え
リガトーニのローマ風カルボナーラ
本日のおすすめパスタ
からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老 (+ ¥800)

Second Piatti - メイン料理 -

北海道産シマゾイと蛤のズッパ・ディ・ペッシェ 青海苔の香り
秋田県産ほろよい豚のミラノ風カツレツ フレッシュトマトと柑橘のソース
能登牛の炭火焼き 赤ワインソース 季節の野菜添え (+ ¥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~

<限定 20 食>

Pranzo Celeste

チェレステおすすめランチコース

¥10,000

Antipasti - 前菜 -

Zuppa fredda di patate nuove e cipolle nuove con insalata di orate e gamberetti

炙った桜鯛と赤海老のサラダ仕立て 新じゃが芋と新玉葱の冷製スープと
または

Asparagi saltati con prosciutto e uovo in camicia

アスパラガスのソテーと生ハム 鳳凰卵のポーチドエッグ添え

Primo Piatti - パスタ -

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～

Second Piatti - メイン料理 -

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

Arrosto di Japponese manzo con gratinato di rapa, salsa al vino rosso

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース 季節の野菜添え (+ ¥1,800)

※フォアグラのソテーご追加 (+2,000 円)

Dolci - デザート -

～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 biscotti

コーヒーとビスコッティ

キャビアの冷製カペリーニ +5,000 円でコースに追加いただけます