

**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¥5,940-)

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**

- ・八海山サーモンのマリネ

ダークチェリーのドレッシング 鱒子とサワークリーム

HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・タナラジャンカルロプロシュートと季節の野菜のサラダ

Prosciutto and seasonal vegetables salad

**パスタ**

**Pasta**

- ・青森県産真蛸と生姜と大葉のアーリオ・オーリオ スパゲッティ

Spaghetti aglio olio with octopus , ginger , perilla

- ・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

白木果樹園の土佐小夏のソース

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

- ・イベリコ豚肩ロースのアロスト 黒味噌とポルト酒のソース

自家農園の野菜を添えて

Roasted pork loin , MISO and port sauce , Own farm vegetables

- ・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

旬のお野菜とともに (+¥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)

- ・もものコンポスタとアーモンドプラリネのジェラート

レモングラス香るフルーツリングのグラニータ

Compote peach and almond pralines ice cream , Fruitsling granite

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

～大人のためのグルメ～

¥7,000-

(税込¥7,700)

マスクメロンと胡瓜のガスパチョ  
北さつま漁港直送 鮮魚とさつまたか海老のマリネ  
自家製リコッタチーズと山葵のアクセント

福井県 ワトム農園 まほうのトマトとボッコンチーニの冷製カッペリーニ  
フェンネルとミントの香り

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

愛知県 高香園の抹茶とバニラのセミフレッド  
ブラックココアのアクセント  
バルサミコでマリネしたアメリカンチェリー

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

- ・八海山サーモンのマリネ  
ダークチェリーのドレッシング 鱒子とサワークリーム ...¥2,000- (税込¥2,200)  
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Today's soup
- ・タナラジャンカルプロシュートと季節の野菜のサラダ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Prosciutto and seasonal vegetables salad

## パスタ / Pasta

- ・青森県産真蛸と生姜と大葉のアーリオ・オーリオ スパゲッティ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Spaghetti aglio olio with octopus , ginger , perilla
- ・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  
白木果樹園の土佐小夏のソース ...¥2,800- (税込¥3,080)  
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・イベリコ豚肩ロースのアロスト 黒味噌とポルト酒のソース  
自家農園の野菜を添えて ...¥2,800- (税込¥3,080)  
Roasted pork loin , MISO and port sauce , Own farm vegetables
- ・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 旬のお野菜とともに ...¥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)
- ・もものコンポスタとアーモンドブラリネのジェラート  
レモングラス香るフルーツリングのグラニータ ...¥1,800- (税込¥1,980)  
Compote peach and almond pralines ice cream , Fruitsling granite

< 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