

Fukiyose A: ¥3,500-

(税込¥3,780-)

前菜 + パスタ + デザート + コーヒー

Appetizer + Pasta + Dessert + Coffee

Fukiyose B: ¥4,200-

(税込¥4,536-)

前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー

Appetizer + Maindish + Dessert + Coffee

Fukiyose C: ¥5,500-

(税込¥5,940-)

前菜 + パスタ + メインディッシュ + デザート + コーヒー

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

- ・ 鱈のカルパッチョ はだか玄米のサラダ オリーブとケッパーのソース
Bonito carpaccio, brown rice salad, olive and caper 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

- ・ 国産フェンネルとスルメイカのスパゲッティ シチリア風
Spaghetti with fennel and Japanese common squid from to sicily
- ・ 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+¥1,080)

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
- ・ 岩手県産 佐助豚肩ロースのサルタート 白いんげん豆と春キャベツトマトのソース
IWATE Prefecture SASUKE pork shoulder loin sauté and spring cabbage tomato sauce
- ・ 黒毛和牛のポルペッtone 季節のお野菜を合わせて (+¥1,500-)
Japanese beef polpettone, seasonal vegetable (税込+¥1,620)

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)
- ・ 苺のスープ仕立て バニラアイスを添えて
Strawberry soup with vanilla icecream

Oto-Guru

～大人のためのグルメ～

¥7,000-

(税込¥7,560-)

オマール海老のカネロニ仕立て 根セロリのクレマ
Homard lobster canelloni , celeriac crema

佐賀県 唐津海のからすみ 冷製カッペリーニに絡めて
Capellini with bottarga

黒毛和牛のポルペットーネ 季節のお野菜を合わせて
Japanese beef polpettone , seasonal vegetable

マンゴーのパフェ仕立て カモミールのジェラート
生姜の香り
Mango parfait Chamomile gelato Fragrance of ginger

コーヒー
Coffee

◆平日限定メニュー◆

Hanabishi

¥2,500-

(税込¥2,700-)

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

A LA CARTE

アラカルト

前菜 / Appetizer

- ・ 鰹のカルパッチョ はだか玄米のサラダ オリーブとケッパーのソース...¥2,000- (税込¥2,160)
Bonito carpaccio , brown rice salad , olive and caper sauce
- ・ 本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,160)
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¥2,160)
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

パスタ / Pasta

- ・ 国産フェネルとスルメイカのスパゲッティ シチリア風 ...¥2,000- (税込¥2,160)
Spaghetti with fennel and Japanese common squid from to sicily
- ・ 本日のパスタ ...¥2,000- (税込¥2,160)
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¥3,240)
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¥3,024)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・ 岩手県産 佐助豚肩ロースのサルタート白いんげん豆と春キャベツトマトのソース
IWATE Prefecture SASUKE pork shoulder loin sauté and spring cabbage tomato sauce
...¥2,800- (税込¥3,024)
- ・ 黒毛和牛のポルペッtone 季節のお野菜を合わせて
Japanese beef polpettone , seasonal vegetable
...¥4,300- (税込¥4,644)

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¥1,944)
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ ジェラート 3種盛り合わせ ...¥1,800- (税込¥1,944)
Gelato assortment (3kinds)
- ・ 苺のスープ仕立て バニラアイスを添えて ...¥1,800- (税込¥1,944)
Strawberry soup with vanilla icecream

< 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