

Fukiyose A: ¥ 3,500- 前菜 + パスタ + デザート + コーヒー

(総額¥4,235-)

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

(総額¥5,082-)

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

(総額¥6,655-)

Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert + Coffee

前菜

Appetizer

- ・鹿屋の三ツ星カンパチと水谷水産のヒゲナガエビ
NOTOKO 減農薬の蕪のクレマと大根のサラダ
KANOYA amberjack and Haliporoides sibogae, with Reduced pesticide turnip crema and radish salad.
- ・本日のスープ
Today's soup
- ・佐助豚のソプレッサータ ワトム農園 有機野菜のサラダを添えて
SASUKE pork head cheese ,with organic vegetables salad.

パスタ

Pasta

- ・メヒカリと減農薬野菜のスパゲッティ・アーリオ・オーリオ レモンとハーブの香り
Ario Orio of Mexicali and pesticide-reduced vegetables Lemon and herb scent.
- ・本日のパスタ
Today's pasta
- ・オマール海老と自家製アメリカーナソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+¥1,210-)
Homard lobster american sauce , home made tagliolini kneaded the tomato

メイン

Main dish

- ・漁港直送 本日の鮮魚のカチュッコ 柑橘の香り
Steamed fresh fish of the day citrus scent.
- ・コラトゥーラでマリネした菜彩鶏のヴァポーレ
バルサミコとラズベリーのソース
Chicken vapole balsamic and raspberry sauce marinated in Coratura.
- ・鳥取和牛のアロスト 梅みそのソース
旬の野菜を添えて (+¥3,025-)
Grilled Japanese beef , seasonal vegetable

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)
- ・不知火のスフレ プラリネチョコのソース ヨーグルトのジェラート添え
Siranuhi souffle and praline chocolate,with yogurt gelato.

— 旬×生産地を巡る —
シェフズスペシャル

シェフ菊池恒毅が訪れた生産地や作り手への想いを込めたこだわりコース

¥8,265-

(総額¥10,000)

松葉ガニ、湯梨浜ヒラメ、あたご梨のカネロニ仕立て
カニ味噌のソース

鬼蜆とほうれん草のラヴィオリ ブロード仕立て

鳥取和牛のアロースト 梅みそのソース
旬の野菜を添えて

とっておきのデザート

コーヒー

(総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます)

10% Tax and 10% Service charge is included in the total 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

- ・鹿屋の三ツ星カンパチと水谷水産のヒゲナガエビ
NOTOKO 減農薬の蕪のクレマと大根のサラダ ...¥2,000- (総額¥2,420)
KANOYA amberjack and Haliporoides sibogae, with Reduced pesticide turnip crema and radish salad.
- ・本日のスープ
Today's soup. ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・佐助豚のソプレッサータ ワトム農園 有機野菜のサラダを添えて
SASUKE pork head cheese ,with organic vegetables salad. ...¥2,000- (総額¥2,420)

パスタ / Pasta

- ・メヒカリと減農薬野菜のスパゲッティ・アーリオオーリオ レモンとハーブの香り
Ario Orio of Mexicali and pesticide-reduced vegetables Lemon and herb scent ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・本日のパスタ
Today's pasta. ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・オマール海老と自家製アメリカーナソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ
Homard lobster american sauce , home made tagliolini kneaded the tomato. ...¥3,000- (総額¥3,630)

メインディッシュ / Fish & Meat

- ・漁港直送 本日の鮮魚のカチュッコ 柑橘の香り
Steamed fresh fish of the day citrus scent. ...¥2,800- (総額¥3,388)
- ・コラトゥーラでマリネした菜彩鶏のヴァポーレ
バルサミコとラズベリーのソース
Chicken vapole balsamic and raspberry sauce marinated in Coratura ...¥2,800- (総額¥3,388)
- ・鳥取和牛のアロスト 梅みそのソース 旬の野菜を添えて
Grilled Japanese beef , seasonal vegetable. ...¥5,000- (総額¥6,050)

デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・チェレステ特製モンブラン ...¥1,800- (総額¥2,178)
Celeste's original "Mont-Blanc".
- ・ジェラート3種盛り合わせ ...¥1,800- (総額¥2,178)
Gelato assortment (3kinds).
- ・不知火のスフレ プラリネチョコのソース
ヨーグルトのジェラート添え ...¥1,800- (総額¥2,178)
Siranuhi souffle and praline chocolate,with yogurt gelato.

(総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます)

10% Tax and 10% Service charge is included in the total price.