

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

- ・北海道産カスベのカルピオーネと甘海老のマリネ

Skate pickled and marinated sweet shrimp

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・ハーブでマリネした仔牛ロースのメダリオオーネ トンナートソース

Veal medal marinated with herbs , tuna sauce

パスタ

Pasta

- ・スモークサーモンのボスカイオーラビアンコ スパゲッティ ハーブの香り

Spaghetti white boscaiola with smoked salmon and fragrant herbs

- ・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オーネ仕立て

フレッシュトマトのソース

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

- ・ラムラックのアロストと自家製サルシッチャ

西家謹製柚子胡椒のサルサバニェット

Roasted rack of lamb and homemade sausage , YUZU peper sauce

- ・国産黒毛和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)

- ・安曇野ファミリー農産リンゴのコンポート

カモミールのジェラートを添えて

Apple pie and chamomile 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

小前菜

伊東産釜サザエと島根県浜田漁港直送ノドグロのカルパッチョ
シャインマスカットのラヴィコットソース

岐阜県 郡上鮎のコンフィ ラルドを纏わせて
季節の野菜のアグロドルチェと山椒のアクセント

手摘みオリーブ茶葉を練りこんだ冷製タヤリン
鹿児島県 極ウナギの炙りとまほうのトマト
グリーンオリーブとレモンのタップナード

国産黒毛和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

ドラゴンフルーツのクレームダンジュ
ココナッツのアイス

コーヒー/小菓子

¥10,000-

(税込¥11,000-)

〈 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

- ・北海道産カスベのカルピオーネと甘海老のマリネ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Skate pickled and marinated sweet shrimp
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Today's soup
- ・ハーブでマリネした仔牛ロースのメダリオネ トンナートソース ...¥2,000- (税込¥2,200)
Veal medal marinated with herbs , tuna sauce

パスタ / Pasta

- ・スモークサーモンのボスカイオーラビアンコ スパゲッティ ハーブの香り ...¥2,000- (税込¥2,200)
Spaghetti white boscaiola with smoked salmon and fragrant herbs
- ・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
フレッシュトマトのソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , vegetables Calzone , tomato sauce
- ・ラムラックのアローストと自家製サルシッチャ
西家謹製柚子胡椒のサルサバニェット ...¥2,800- (税込¥3,080)
Roasted rack of lamb and homemade sausage , YUZU peper sauce
- ・国産黒毛和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 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)
- ・安曇野ファミリー農産リンゴのコンポート
カモミールのジェラートを添えて ...¥1,800- (税込¥1,980)
Apple pie and chamomile gelato

< 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