

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

※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

- ・鹿児島県鹿屋産カンパチとキハダマグロのミスティカンツァ仕立て
宮本果樹園のはるかのアクセント

Amberjack and yellowfin tuna with misticanza, haruka accent.

- ・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ネ トンナートソース

Veal medal marinated with herbs, tuna sauce

- ・フォアグラのムースのバーニャフレイダ 「ワトム農園」のお野菜たち (+¥1,200-)

Foie gras mousse, seasonal vegetable

パスタ

Pasta

- ・静岡県産しらすと減農薬野菜のアーリオ・オーリオ レモンの香りと共に

Whitebait and reduced pesticide vegetables aglio olio, with lemon 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

- ・本日の鮮魚のヴァポーレ あさりとあおさのスープ仕立て

Today's fresh fish Vapole Clam and sea lettuce soup tailoring

- ・岩手県産 佐助豚のアロースト コブミカン香るトマトソース

Roasted Sasuke pork Kaffir lime scented tomato 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 【塩職人 山田 等さん】 (+¥1,815-)

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)

- ・黒糖ティラミス

Brown sugar tiramisu

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

¥7,000-

(総額¥8,470)

フォアグラのムースのバーニャフレイダ
「ワトム農園」のお野菜たち

オマール海老と自家製アメリカヌソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ

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

高香園 抹茶のムース
ニクラファーム ローリエのジェラート

コーヒー

◆平日限定メニュー◆

Hanabishi

¥2,500-

(総額¥3,025-)

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

(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

- ・鹿児島県鹿屋産カンパチとキハダマグロのミスティカンツァ仕立て
宮本果樹園のはるかのアクセント ...¥2,000- (総額¥2,420)
Amberjack and yellowfin tuna with misticanza, haruka accent.
- ・本日のスープ ...¥2,000- (総額¥2,420)
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- (総額¥2,420)
Veal medal marinated with herbs , tuna sauce
- ・フォアグラのムースのバーニャフレイダ「ワトム農園」のお野菜たち...¥3,000- (総額¥3,630)
Foie gras mousse , seasonal vegetable

パスタ / Pasta

- ・静岡県産しらすと減農薬野菜のアーリオ・オーリオ レモンの香りと共に
Whitebait and reduced pesticide vegetables aglio olio, with lemon scent. ...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・本日のパスタ ...¥2,000- (総額¥2,420)
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
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

- ・本日の鮮魚のヴァポーレ あさりとあおさのスープ仕立て
Today's fresh fish vapole clam and sea lettuce soup tailoring ...¥2,800- (総額¥3,388)
- ・岩手県産 佐助豚のアロースト コブミカン香るトマトソース
Roasted Sasuke pork Kaffir lime scented sauce ...¥2,800- (総額¥3,388)
- ・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】
Grilled Japanese beef , seasonal vegetable ...¥4,300- (総額¥5,203)

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)
- ・黒糖ティラミス ...¥1,800- (総額¥2,178)
Brown sugar tiramisu

(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