

## 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

- ・ ムール貝とブロッコリーソースのスパゲッティ  
*Spaghetti with mussels and broccoli sauce*
- ・ 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*
- ・ 北海道産仔牛のサルティンボッカ マルサラソース (+¥1,500-)  
*Saltimbocca of Hokkaido-produced calf Marsala sauce (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)*
- ・ 高香園ほうじ茶のフォンダンショコラ 季節の柑橘を添えて  
*Fondant chocolat with roasted green tea flavor, seasonal citrus*

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

～春の大人のグルメ～

¥7,000-

(税込¥7,560-)

**濱崎魚類北さつま漁港直送 本日の鮮魚のカルパッチョ**

*Amagasaki Fish Kita Satsuma fishing port direct delivery Carpaccio of today's fresh fish*

**サルディーニャ産からすみと浅蜆  
自家製タリオリーニ**

*From Sardinia from the violet and asahi Homemade taolioli*

**北海道産仔牛のサルティンボッカ  
マルサラソース**

*Saltimbocca of Hokkaido-produced calf Marsala sauce*

**チェレステ特製ティラミス**

*Celeste special tiramisu*

**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

〈 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

- ・ 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

- ・ ムール貝とブロッコリーソースのスパゲッティ ...¥2,000- (税込¥2,160)  
*Spaghetti with mussels and broccoli sauce*
- ・ 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)
- ・ 北海道産仔牛のサルティンボッカ マルサラソース  
*Saltimbocca of Hokkaido-produced calf Marsala sauce*  
...¥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)*
- ・ 高香園ほうじ茶のフォンダンショコラ 季節の柑橘を添えて ...¥1,800- (税込¥1,944)  
*Fondant chocolat with roasted green tea flavor , seasonal citrus*

< 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