

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