

Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの中から一品ずつお選びください

A: ¥4,600 **平日限定** 前菜 ・ パスタ ・ デザート ・ コーヒー

B: ¥6,200 前菜 ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

C: ¥7,600 前菜 ・ パスタ ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Antipasti - 前菜 -

戻りカツオと秋茄子のカルパッチョ仕立て 根セロリのサラダ 香草風味のケッカソース
モッツアレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット
フォアグラのソテーとじゃが芋のガレット 鳳凰卵の目玉焼き添え 秋トリュフの香り (+ ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

スパゲッティ カチョ・エ・ペペ 甘酸っぱい野菜のアクセント
帆立貝とフレッシュトマトのリングイーネ
本日のおすすめパスタ
からすみのスパゲッティ 剣先烏賊と茸 (+ ¥800)

Second Piatti - メイン料理 -

的鯛のロースト モンサンミッシェル産ムール貝と赤海老 クスクスのトラパニ風
イタリア産の仔牛肉とトマトの煮込み “スペツァティーノ”
茨城県産瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 赤ワインソース (+ ¥3,000)

Dolci - デザート -

・ チェレステ特製モンブラン ・ カタラーナ (クレームブリュレ)
・ 季節のソルベ盛り合わせ ・ 白桃のコンポートとアールグレイのムース 冷製アッフォガード

<限定 20 食>

Pranzo Celeste

チェレステおすすめランチコース

¥10,000

Antipasti - 前菜 -

戻りカツオと秋茄子のカルパッチョ仕立て 根セロリのサラダ 香草風味のケッカソース
または
モッツアレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット

Primo Piatti - パスタ -

アニョロッティ・ダル・プリン
～ピエモンテ地方の伝統的なラヴィオリ～

Second Piatti - メイン料理 -

仔羊のロースト カチャトーラ風 旬のお野菜
または
茨城県産瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 赤ワインソース (+ ¥1,800)
※フォアグラのソテーご追加 (+2,000 円)

Dolci - デザート -

～お好みのドルチェをお選びください

- ・チェレステ特製モンブラン
- ・カタラーナ (クレームブリュレ)
- ・季節のソルベ盛り合わせ
- ・白桃のコンポートとアールグレイのムース 冷製アッフォガード

Caffè e biscotti
コーヒーとビスコッティ

キャビアの冷製カペリーニ +5,000 円でコースに追加いただけます

※上記金額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます ※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