

CENA

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

¥9,000

Stuzzichini - 小前菜 -

マッシュルームのクレマ 自家製サルシッチャと秋のカナッペ

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

イタリア産仔牛肉とトマトの煮込み “スペッツァティーノ”

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

Caffè e Biscotti

コーヒーとビスコッティ

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

Cena Celeste

チェレステおすすめディナーコース

¥12,500

Stuzzichini - 小前菜 -

マッシュルームのクレマ 自家製サルシッチャと秋のカナッペ

Antipasto - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasto caldo - 温前菜 -

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 Piatto - 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〜

または

からすみのスパゲッティ 剣先烏賊と茸

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)

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

Caffè e Biscotti

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタダイヤモンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ

+ ¥5,000 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理

+ ¥2,500 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

Cena speciale dello chef
シェフの特薦ディナーコース
¥15,000

Stuzzichini - 小前菜 -

マッシュルームのクレマ 自家製サルシッチャと秋のカナッペ

Antipasto - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasto caldo - 温前菜 -

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

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〜

または

からすみのスパゲッティ 剣先烏賊と茸

Second Piatto - メイン料理 -

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

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

Caffè e Biscotti

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタディマンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ + ¥5,000 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理 + ¥2,500 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