

## Fukiyose A: ¥ 3,500- 前菜 + パスタ + デザート + コーヒー

(税込¥3,850-)

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

(税込¥4,620-)

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

(税込¥5,940-)

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

- ・八海山サーモンのマリネ

ダークチェリーのドレッシング 鱈子とサワークリーム ヨーグルトのソース

HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream

- ・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

- ・海の幸と生のりのペスカトーレビアンコ

Spaghetti with seafood , seaweed flavor

- ・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+¥1,100)

### 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

- ・赤鶏さつま もも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース

Chicken thigh confit , honey and orange mustard sauce

- ・五島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 旬のお野菜とともに (+¥1,500-)

Grilled Japanese beef with seasonal vegetables (税込+¥1,650)

### 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)

- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース

Cocoa and amaretti pudding "Bonet"

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

～大人のためのグルメ～

早春の香りと長崎県五島市からの贈り物

¥7,000-

(税込¥7,700)

オマール海老と蛤のカネロニ仕立て

空豆と春キャベツのピューレ

香川県 CAVIC 生キャビア「ベステル」のアクセント

ふきのとう香るジェノベーゼ

自家製フェットチーネに絡めて

五島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

安納芋のタルト【アグリ・コーポレーション】

椿茶のジェラート【椿乃】

カルダモン香るクリーム

コーヒー

◆平日限定メニュー◆

\*\*\*Hanabishi\*\*\*

¥2,500-

(税込¥2,750-)

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

- ・八海山サーモンのマリネ  
ダークチェリーのドレッシング 鱒子とサワークリーム ...¥2,000- (税込¥2,200)  
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
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¥2,200)  
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

## パスタ / Pasta

- ・海の幸と生のりのペスカトーレビアンコ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
Spaghetti with seafood , seaweed flavor
- ・本日のパスタ ...¥2,000- (税込¥2,200)  
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¥3,300)  
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¥3,080)  
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・赤鶏さつま もも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース ...¥2,800- (税込¥3,080)  
Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce
- ・五島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 旬のお野菜とともに ...¥4,300- (税込¥4,730)  
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables

## 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¥1,980)  
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ジェラート3種盛り合わせ ...¥1,800- (税込¥1,980)  
Gelato assortment (3kinds)
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース ...¥1,800- (税込¥1,980)  
Cocoa and amaretti pudding "Bonet"

< 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