

## 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

(税込¥5,940-)

+ デザート + コーヒー

Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert + Coffee

※下記よりお好きなお料理をお選びください。

Please choose your favorite dishes from prefix menu

### ・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 鮎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 chiken terrine , green mustard sauce

### ・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)

### ・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ット 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)

### ・チェル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"

## 前菜

Appetizer

## パスタ

Pasta

## メイン

Main dish

## デザート

Dessert

## \*\*\*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ット  
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 鮎子とサワークリーム  
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream  
...¥2,000- (税込¥2,200)
- ・本日のスープ  
Today's soup  
...¥2,000- (税込¥2,200)
- ・菜彩鶏のテリーナ グリーンマスタードソース  
Saisaidori chiken terrine , green mustard sauce  
...¥2,000- (税込¥2,200)

### 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  
...¥2,000- (税込¥2,200)
- ・本日のパスタ  
Today's pasta  
...¥2,000- (税込¥2,200)
- ・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  
Homard lobster cream sauce , home made tagliolini kneaded the tomato  
...¥3,000- (税込¥3,300)

### 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  
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil  
...¥2,800- (税込¥3,080)
- ・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  
...¥2,800- (税込¥3,080)
- ・五島牛もも肉のアロット 塩工房つばき窯の天然塩を添えて 旬のお野菜とともに  
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables  
...¥4,300- (税込¥4,730)

### デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・チエステ特製モンブラン  
Celeste's original "Mont-Blanc"  
...¥1,800- (税込¥1,980)
- ・ジェラート 3種盛り合わせ  
Gelato assortment (3kinds)  
...¥1,800- (税込¥1,980)
- ・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"  
...¥1,800- (税込¥1,980)

< 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