

## \*\*\*Prefix Menu\*\*\*

～プリフィックスメニュー～

**Fukiyose A: ¥5,200-**

(税込¥5,720-)

小前菜 + 前菜 + メインディッシュ

+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

**Fukiyose B: ¥6,800-**

(税込¥7,480-)

小前菜 + 前菜 + パスタ + メインディッシュ

+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Pasta + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

※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

- ・漁港直送鮮魚と甘海老のマリネ

熊本県 宮本果樹園のみかんのドレッシング ヨーグルトのソース

*Marinated fresh fish and shrimp tangerine dressing yogurt 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

- ・秋田県男鹿産シイラと国産シメジ フランス産プルロットのアーリオ・オーリオ

*Mahi-mahi and mushroom aglio olio*

- ・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*

- ・「オリーブ牛」のアロースト「三豊ナス」のサルタート

ヤマロク醤油「鶴醬」とバルサミコのソース

東洋オリーブ「オリーブグラッセ」のピュレ (+¥1,500-)

*Roasted Japanese beef soy sauce and balsamic sauce (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)*

- ・トンカ豆香るパンナコッタ様々なフルーツのマチェドニア

*Tonk bean fragrant panna cotta*

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

～大人のためのグルメ～

香川県特別メニュー

～世界の宝石と讃岐の大地の恵み～

～ひろがる秋 Ver～

¥10,000-

(税込¥11,000-)

香川県 CAVIC 生キャビア

「ベステル」

高尾農園ノンフィルターオリーブオイル「コレッジョラ」のムースに乗せて

高松漁港直送鮮魚と「オリーブハマチ」のミスティカンツァ仕立て  
香川県産「シャインマスカット」と「グリーンレモン」のドレッシング

四海漁業「島鱧」の湯引きとポルペッティ  
手摘みオリーブ茶葉を練りこんだ自家製タリオリーニ  
エストラットのアクセント

「オリーブ牛」のアロースト  
「三豊ナス」のサルタート  
ヤマロク醤油「鶴醬」とバルサミコのソース  
東洋オリーブ「オリーブグラッセ」のピュレ

「グリーンレモン」のトルタ  
キウイバードのキウイ「赤たまご」のジェラート  
讃岐はだか麦本舗「丸麦」のソース

コーヒー/小菓子

< 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

- ・漁港直送鮮魚と甘海老のマリネ  
熊本県 宮本果樹園のみかんのドレッシング ヨーグルトのソース ...¥2,000- (税込¥2,200)  
*Marinated fresh fish and shrimp tangerine dressing yogurt sauce*
- ・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

- ・秋田県男鹿産シイラと国産シメジ フランス産プルロットのアーリオ・オーリオ  
*Mahi-mahi and mushroom aglio olio* ...¥2,000- (税込¥2,200)
- ・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  
*Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce* ...¥2,800- (税込¥3,080)
- ・「オリーブ牛」のアロースト「三豊ナス」のサルタート  
ヤマロク醤油「鶴醬」とバルサミコのソース  
東洋オリーブ「オリーブグラッセ」のピューレ  
*Roasted Japanese beef soy sauce and balsamic sauce* ...¥4,300- (税込¥4,730)

## 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)*
- ・トンカ豆香るパンナコッタ様々なフルーツのマチェドニア ...¥1,800- (税込¥1,980)  
*Tonk bean fragrant panna cotta*

< 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