

# 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 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

### Antipasti - 前菜 -

信州サーモンのカルパッチョ 柑橘とクリームチーズのタルト

鱧のフリット カポナータとルッコラのサラダ

フォアグラのソテー とうもろこしのケーキとピューレ ポートワインのソース (+ ¥2,200)

### Primo Piatti - パスタ -

リングイネに絡めたペスト ジェノヴェーゼ

スパゲッティ プッタネスカ メカジキのコンフィと共に

本日のおすすめパスタ

からすみのスパゲッティ 剣先イカとしし唐辛子 (+ ¥800)

### Second Piatti - メイン料理 -

スズキのアクアパッツァ

秋田県産ほろよい豚の低温ロースト サルサトシナート

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え (+ ¥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 ・アメリカンチェリーとグリオットソルベのタルト仕立て

### 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 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

### Antipasto - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

### Antipasto caldo - 温前菜 -

鱧のフリット カポナータとルッコラのサラダ

### 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 剣先イカとしし唐辛子

### 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

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え (+ ¥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 ・アメリカンチェリーとグリオットソルベのタルト仕立て

### 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

## Cena speciale dello chef

シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

### Stuzzichini - 小前菜 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

### 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 とうもろこしのケーキとピューレ ポートワインのソース

### 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 剣先イカとしし唐辛子

### Second Piatto - メイン料理 -

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え

### 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 ・アメリカンチェリーとグリオットソルベのタルト仕立て

### 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