

A: ¥3,802-平日限定 前菜・パスタ・デザート・コーヒー

(総額¥4,600)

Appetizer・Pasta・Dessert・Coffee

B: ¥5,125-

(総額¥6,200)

前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Maidish・Dessert・Coffee

C: ¥6,281-

(総額¥7,600)

前菜・パスタ・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Pasta・Maidish・Dessert・Coffee

前菜

Appetizer

・信州サーモンと帆立のタルタル 艶こかぶのミルフィーユ仕立て
Salmon and scallop tartare turnip millefeuille

・本日のスープ

Today's soup

・菜彩鶏胸肉のハムとプロシュートのインサラータ

発酵マッシュルームのソースとゴルゴンゾーラのアクセント

Insalata and chicken breast ham, prosciutto with mushrooms and gorgonzola sauce

・オオニベとイタヤ貝のラグービアンコ レモンのアクセント

Perch fish and itaya shellfish ragu bianco spaghetti of limon accent

パスタ

Pasta

・本日のパスタ

Today's pasta

・オマール海老と自家製アメリカーナソース

トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+3,050 円)

Homemade tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce

メイン

Main dish

・ベーコンで巻いた本日の鮮魚のサルタート スイートベルモットのソース
Sauteed fish wrapped in bacon sweet vermouth sauce

・鹿もも肉 (とっとりジビエのアロースト) スパイスを利かせたバルサミコと
りんごのソース 赤ワインとベリーのコンディメント

Roasted deer thigh Spiced balsamic and apple sauce red wine and berry condiment

・奄美生まれ鹿児島育ちの黒毛和牛 黒糖と赤ワインのソース

黒糖と赤ワインのソース (+3,050 円)

Roasted Japanese beef seasonal vegetable with brown sugar and red wine sauce

・チェレステ特製モンブラン

Celeste's original "Mont-Blanc"

デザート

Dessert

・ジェラート三種盛り合わせ

Gelato assortment (3kinds)

・フロマージュブランのロールケーキ

はちみつレモンジェラート

Cheese (Fromage blanc) roll cake, Honey and lemon gelato

(総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます)

10% Tax and 10% Service charge is included in the total 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