

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

(総額¥4,235-)

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

(総額¥5,082-)

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

(総額¥6,655-)

Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert + Coffee

前菜

Appetizer

- ・鹿屋の三ツ星カンパチと水谷水産のヒゲナガエビ
NOTOKO 減農薬の蕪のクレマと大根のサラダ
Amberjack and shrimp, reduced agricultural chemicals turnip crema and radish salad
- ・本日のスープ
Today's soup
- ・佐助豚のソプレッサータ ワトム農園 有機野菜のサラダを添えて
SASUKE pork head cheese ,with organic vegetables salad

パスタ

Pasta

- ・北海道産天然アサリと生のりのボンゴレビアンコ スパゲッティ
Spaghetti , asari clam and laver in vongole bianco
- ・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 (+¥1,210-)
Home made tagliolini kneaded tomatoes , homard lobster and americane sauce

メイン

Main dish

- ・本日の鮮魚のサルタート
マリナーラソースとグリーンピースのクレマ
Sauted today's fresh fish, marinara sauce and peas crema
- ・佐助豚肩ロースのアローストとハツのコンフィ
淡路島玉ねぎと石孫本店金の蔵のソース
Roasted SASUKE pork butt and heart meet confit, onion and Miso sauce
- ・オリーブ牛のアロースト 旬の野菜を添えて (+¥3,025-)
Roasted Japanese beef , seasonal vegetable

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)
- ・カモミール香るカタラーナ
Chamomile flavored Catalana

— 旬×生産地を巡る —
シェフズスペシャル

シェフ菊池恒毅が訪れた生産地や作り手への想いを込めたこだわりコース

¥8,265-

(総額¥10,000)

淡路島玉ねぎ「あやたけ」のパンナコッタ
漁港直送鮮魚のマリネ
キャビアを添えて

そら豆のニョッキ
パンチェッタとペコリーノチーズのソース

オリーブ牛のアロースト
旬の野菜を添えて

宮本果樹園 はるかのムース
ニイクラファーム ローリエのジェラート

コーヒー

(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

A LA CARTE

アラカルト

前菜 / Appetizer

- 鹿屋の三ツ星カンパチと水谷水産のヒゲナガエビ
NOTOKO 減農薬の蕪のクレマと大根のサラダ
Amberjack and shrimp, reduced agricultural chemicals turnip crema and radish salad ...¥2,000- (総額¥2,420)
- 本日のスープ
Today's soup ...¥2,000- (総額¥2,420)
- 佐助豚のソプレッサータ ワトム農園 有機野菜のサラダを添えて
SASUKE pork head cheese ,with organic vegetables salad ...¥2,000- (総額¥2,420)

パスタ / Pasta

- 北海道産天然アサリと生のりのボンゴレビアンコ スパゲッティ
Spaghetti , asari clam and laver in vongole bianco ...¥2,000- (総額¥2,420)
- 本日のパスタ
Today's pasta ...¥2,000- (総額¥2,420)
- 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
Home made tagliolini kneaded tomatoes , homard lobster and americane sauce ...¥3,000- (総額¥3,630)

メインディッシュ / Fish & Meat

- 本日の鮮魚のサルタート
マリナーソースとグリーンピースのクレマ
Sauted today's fresh fish, marinara sauce and peas crema ...¥2,800- (総額¥3,388)
- 佐助豚肩ロースのアローストとハツのコンフィ
淡路島玉ねぎと石孫本店金の蔵のソース
Roasted SASUKE pork butt and heart meet confit, onion and Miso sauce ...¥2,800- (総額¥3,388)
- オリーブ牛のアロースト 旬の野菜を添えて
Roasted Japanese beef , seasonal vegetable ...¥5,000- (総額¥6,050)

デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- チェレステ特製モンブラン
Celeste's original "Mont-Blanc" ...¥1,800- (総額¥2,178)
- ジェラート3種盛り合わせ
Gelato assortment (3kinds) ...¥1,800- (総額¥2,178)
- カモミール香るカタラーナ
Chamomile flavored Catalana ...¥1,800- (総額¥2,178)

(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.