

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

～プリフィックスメニュー～

### Fukiyose A:¥5,200-

(税込¥5,616-)

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¥7,344-)

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

- ・ 鱧のカルパッチョ はだか玄米のサラダ オリーブとケッパーのソース  
*Bonito carpaccio, brown rice salad, olive and caper 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

- ・ 国産フェネルとスルメイカのスパゲッティ シチリア風  
*Spaghetti with fennel and Japanese common squid from to sicily*
- ・ 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+¥1,080)*

#### 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*
- ・ 岩手県産 佐助豚肩ロースのサルタート 白いんげん豆と春キャベツトマトのソース  
*IWATE Prefecture SASUKE pork shoulder loin sauté and spring cabbage tomato sauce*
- ・ 黒毛和牛のアロースト 季節のお野菜とともに生黒胡椒のアクセント (+¥1,500-)  
*Japanese beef, with seasonal vegetables (税込+¥1,620)*

#### 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)*
- ・ 苺のスープ仕立て バニラアイスを添えて  
*Strawberry soup with vanilla icecream*

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

～大人のためのグルメ～

¥10,000-

(税込¥10,800-)

## 本日の小前菜

*Today's small appetizer*

オマール海老のカネロニ仕立て 根セロリのクレマ  
*Homard lobster canelloni , celeriac crema*

佐賀県 唐津海のからすみ 冷製カッペリーニに絡めて  
*Capellini with bottarga*

黒毛和牛のアロスト 季節のお野菜とともに  
生黒胡椒のアクセント  
*Japanese beef , with seasonal vegetables*

マンゴーのパフェ仕立て カモミールのジェラート  
生姜の香り  
*Mango parfait Chamomile gelato Fragrance of ginger*

コーヒー/小菓子  
*Coffee/Mignardieses*

< 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

- ・ 鰹のカルパッチョはだか玄米のサラダ オリーブとケッパーのソース ...¥2,000- (税込¥2,160)  
*Bonito carpaccio , brown rice salad , olive and caper sauce*
- ・ 本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,160)  
*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¥2,160)  
*Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce*

## パスタ / Pasta

- ・ 国産フェネルとスルメイカのスパゲッティ シチリア風 ...¥2,000- (税込¥2,160)  
*Spaghetti with fennel and Japanese common squid from to sicily*
- ・ 本日のパスタ ...¥2,000- (税込¥2,160)  
*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¥3,240)  
*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¥3,024)  
*Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil*
- ・ 岩手県産 佐助豚肩ロースのサルタート白いんげん豆と春キャベツトマトのソース  
*IWATE Prefecture SASUKE pork shoulder loin sauté and spring cabbage tomato sauce*  
...¥2,800- (税込¥3,024)
- ・ 黒毛和牛のアロスト 季節のお野菜とともに生黒胡椒のアクセント  
*Japanese beef , with seasonal vegetables*  
...¥4,300- (税込¥4,644)

## 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¥1,944)  
*Celeste's original "Mont-Blanc"*
- ・ ジェラート3種盛り合わせ ...¥1,800- (税込¥1,944)  
*Gelato assortment (3kinds)*
- ・ 苺のスープ仕立て バニラアイスを添えて ...¥1,800- (税込¥1,944)  
*Strawberry soup with vanilla icecream*

< 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