

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

- ・北海道産カスベのカルピオーネと甘海老のマリネ

Skate pickled and marinated sweet shrimp

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・ハーブでマリネした仔牛ロースのメダリオネ トンナートソース

Veal medal marinated with herbs , tuna sauce

パスタ

Pasta

- ・スモークサーモンのボスカイオーラビアンコ スパゲッティ ハーブの香り

Spaghetti white boscaiola with smoked salmon and fragrant herbs

- ・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お野菜のカルツオーネ仕立て

フレッシュトマトのソース

Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , vegetables Calzone , tomato sauce

- ・フランス産ホロホロ鶏のサルタート

ジオファーム八幡平マッシュルームのソース

sautéed guinea hen , mushroom sauce

- ・秋田県産 黒毛和牛のアロースト

石孫本店 天然醸造味噌「樽の音」のソース (+¥1,500-)

Grilled Japanese beef , MISO 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)

- ・安曇野ファミリー農産リンゴのコンポート

カモミールのジェラートを添えて

Apple pie and chamomile gelato

— 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
～美の国 秋田からの贈りもの～

小前菜

フグ白子のクロケッタ 石橋ごぼうと白神ねぎのサラダ
石孫本店「みそたまり」の泡といぶりがっこのクリーム

寒こうじでマリネした「比内地鶏」のアニョロッティとそのブロード
「三関せり」のサルサベルデのアクセント

ハタハタのロートロ
「山内いものこ」と季節のきのこのフリコ
「ワインに恋するブドウたち」のレディクション
飛良泉 山廃純米酒のソース

[秋田県 羽後町の恵み]
秋田県産 黒毛和牛アロースト
「みほうまれ」の焼きリゾットを添えて
「秋田うご辛美だいこん」のモスタルダ
石孫本店 天然醸造味噌「樽の音」のソース

天の戸 純米大吟醸45と虹舞粉のカンノーリ
白イチジクのコンポスタとともに
あめこうじ甘酒のジェラート

コーヒー/小菓子

¥10,000-

(税込¥11,000-)

< 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

- ・北海道産カスベのカルピオーネと甘海老のマリネ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Skate pickled and marinated sweet shrimp
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Today's soup
- ・ハーブでマリネした仔牛ロースのメダリオネ トンナートソース ...¥2,000- (税込¥2,200)
Veal medal marinated with herbs , tuna sauce

パスタ / Pasta

- ・スモークサーモンのボスカイオーラビアンコ スパゲッティ ハーブの香り ...¥2,000- (税込¥2,200)
Spaghetti white boscaiola with smoked salmon and fragrant herbs
- ・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お野菜のカルツォーネ仕立て
フレッシュトマトのソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , vegetables Calzone , tomato sauce
- ・フランス産ホロホロ鶏のサルタート
ジオファーム八幡平マッシュルームのソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
sautéed guinea hen , mushroom sauce
- ・秋田県産 黒毛和牛のアロースト
石孫本店 天然醸造味噌「樽の音」のソース ...¥4,300- (税込¥4,730)
Grilled Japanese beef , MISO sauce

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)
- ・安曇野ファミリー農産リンゴのコンポート
カモミールのジェラートを添えて ...¥1,800- (税込¥1,980)
Apple pie and chamomile gelato

< 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