

# PRANZO

## 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

**A: ¥4,600 平日限定** 前菜・パスタ・デザート・コーヒー

**B: ¥6,200** 前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

**C: ¥7,600** 前菜・パスタ・メイン料理・デザート・コーヒー

### Antipasti - 前菜 -

炙った桜鯛と赤海老のサラダ仕立て 新じゃが芋と新玉葱の冷製スープと  
白アスパラガスのソテーと生ハム 鳳凰卵のポーチドエッグ添え  
フォアグラのソテー 林檎のタルトと根セロリピュレ ポートワインのソース (+ ¥2,200)

### Primo Piatti - パスタ -

リングイネ ズワイ蟹 ブロッコリーソース和え  
リガトーニのローマ風カルボナーラ  
本日のおすすめパスタ  
からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老 (+ ¥800)

### Second Piatti - メイン料理 -

北海道産シマヅイと蛤のズッパ・ディ・ペッシェ 青海苔の香り  
秋田県産ほろよい豚のミラノ風カツレツ フレッシュトマトと柑橘のソース  
能登牛の炭火焼き 赤ワインソース 季節の野菜添え (+ ¥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)
- ・ ジェラート三種盛り合わせ
- ・ ボネ~ピエモンテ地方のチョコレートプリン~

<限定 20 食>

## Pranzo Celeste

チェレステおすすめランチコース

¥10,000

### Antipasti - 前菜 -

Zuppa fredda di patate nuove e cipolle nuove con insalata di orate e gamberetti

炙った桜鯛と赤海老のサラダ仕立て 新じゃが芋と新玉葱の冷製スープと  
または

Asparagi bianchi saltati con prosciutto e uovo in camicia

白アスパラガスのソテーと生ハム 鳳凰卵のポーチドエッグ添え

### Primo Piatti - パスタ -

Agnolotti dal plin

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～

### Second Piatti - メイン料理 -

Agnello arrosto alla cacciatora con verdure di stagione

仔羊のロースト カチャトーラ風 旬のお野菜  
または

Arrosto di Japponese manzo con gratinato di rapa, salsa al vino rosso

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース 季節の野菜添え (+ ¥1,800)

※フォアグラのソテーご追加 (+2,000 円)

### Dolci - デザート -

～お好みのドルチェをお選びください

- ・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)
- ・ジェラート三種盛り合わせ
- ・ボネ～ピエモンテ地方のチョコレートプリン～

Caffè e biscotti

コーヒーとビスコッティ

キャビアの冷製カペリーニ +5,000 円でコースに追加いただけます