

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

(税込¥3,850-)

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

(税込¥4,620-)

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

(税込¥5,940-)

Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert + Coffee

※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

- ・漁港直送鮮魚と甘海老のマリネ
熊本県 宮本果樹園のみかんのドレッシング ヨーグルトのソース
Marinated fresh fish and shrimp tangerine dressing yogurt 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

- ・秋田県産 真蛸のラグーソース スパゲティ
Octopus of ragout sauce spaghetti
- ・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トマトのカルトッチョ
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port, tomato, wrapped in foil
- ・赤鶏さつまもも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース
Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce
- ・「秋田牛」のタリアータ ご当地のお野菜とともに「ぼっけ味噌」のソース (+¥1,500-)
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables (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)
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース
Cocoa and Amaretti Pudding "Bone"

Oto-Guru

～大人のためのグルメ～
～美の国 秋田からの贈り物～

¥7,000-

(税込¥7,700)

「ローズマリー」でマリネした「比内地鶏」のメダリオネ
「秋田せり・ひろっこ」のサラダ
「ワインに恋するブドウたち」のスキューマ

旨味を凝縮した「ホッコクアカエビ」のトマトソース
自家製キタツラに絡めて

「秋田牛」のタリアータ
ご当地のお野菜とともに
(きくいも・白神あわび茸・アスパラガス)
「ばっけ味噌」のソース

「あきたこまち」のタルト
「ライスミルク」のジェラート
「フルーツリング」のジュレ
ホワイトチョコレートのパウダー

コーヒー

◆平日限定メニュー◆

Hanabishi

¥2,500-

(税込¥2,750-)

小さなスープ + 本日のパスタ + ミニデザート・コーヒー

Soup + Pasta + Small dessert / Coffee

< 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

- ・漁港直送鮮魚と甘海老のマリネ
熊本県 宮本果樹園のみかんのドレッシング ヨーグルトのソース ...¥2,000- (税込¥2,200)
Marinated fresh fish and shrimp tangerine dressing yogurt sauce
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)
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¥2,200)
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

パスタ / Pasta

- ・秋田県産 真蛸のラグーソース スパゲティ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Octopus of ragout sauce spaghetti
- ・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トマトのカルトッチョ ...¥2,800- (税込¥3,080)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・赤鶏さつまもも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce
- ・「秋田牛」のタリアータ ご当地のお野菜とともに「ばっけ味噌」のソース ...¥4,300- (税込¥4,730)
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables

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)
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース ...¥1,800- (税込¥1,980)
Cocoa and Amaretti Pudding "Bone"

< 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