## 前菜 / Appetizer

・イタリア産プロシュートと季節野菜のサラダ
Seasonal vegetable salade with Italian prosciutto
・本日のスープ
Today's soup
・平目と帆立貝のカルパッチョ　シャインマスカットのラヴィゴットソース
Flounder and scallop carpaccio , muscut ravigote sauce

---

## パスタ / Pasta

・北海道産仔牛のボロネーゼソース　フジッリに絡めて
Fusilli with veal bolognese sauce
・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）

---

## メインディッシュ / Maindish

・本日の漁港直送の鮮魚　その魚に適した調理法で
Today's fish from fishing port , recipe according to availability
・ふっくら仕上げた鶏腿肉のコンフィ　オレンジ香る蜂蜜マスタードソース
Chiken thigh confit , orange sented honey musterd sauce
・黒毛和牛のタリアータ　生黒胡椒を添えて（**+¥2,500-**）
Grilled Japanese beef with fresh black pepper　（税込＋¥2,700）

---

## 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)
・柿と塩バニラのジェラート　キャラメルソース　レモンチェッロの香り
Japanese persimmon , salty vanilla ice cream and caramel sauce , limoncello flavor
・きな粉のクレマカタラーナ　無花果のコンポートと栗のアイスを添えて（**+¥500-**）
赤ワインと黒蜜のソース
Crema catalana Kinako flavor , fig compote and chestnut ice cream ,Red wine and Kuromitsu sauce　（税込＋¥540）