

A: ¥3,802-平日限定 前菜・パスタ・デザート・コーヒー

(総額¥4,600)

Appetizer・Pasta・Dessert・Coffee

B: ¥5,125-

(総額¥6,200)

前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Maidish・Dessert・Coffee

C: ¥6,281-

(総額¥7,600)

前菜・パスタ・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Pasta・Maidish・Dessert・Coffee

前菜

Appetizer

- ・トマトとブラッドオレンジのガスパチョ
本日の鮮魚のマリネ 自家製リコッタのアクセント
Tomato and blood orange gazpacho marinated fresh fish with original ricotta cheese sauce
- ・本日のスープ
Today's soup
- ・ハーブでマリネした四万十ポーク 文旦と旬の野菜のサラダ
Japanese pork marinated with herbs citrus and seasonal vegetable salad

パスタ

Pasta

- ・オオニベとイタヤ貝のラグービアンコ レモンのアクセント
Perch fish and itaya shellfish ragu bianco spaghetti of limon accent
- ・本日のパスタ
Today's pasta
- ・オマール海老と自家製アメリカヌソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+3,050 円)
Homemade tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce

メイン

Main dish

- ・ベーコンで巻いた本日の鮮魚のサルタート スイートベルモットのソース
Sauteed fish wrapped in bacon sweet vermouth sauce
- ・鹿もも肉 (とっとりジビエのアロースト) スパイスを利かせたバルサミコと
りんごのソース 赤ワインとベリーのコンディメント
Roasted deer thigh Spiced balsamic and apple sauce red wine and berry condiment
- ・総合農舎山形村短角牛の赤ワイン煮込み
旬の野菜を添えて 花わさびのアクセント (+3,050 円)
Stewed Japanese beef in red wine seasonal vegetables and Wasabi paste

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)
- ・フロマージュブランのロールケーキ
はちみつレモンジェラート
Cheese (Fromage blanc) roll cake, Honey and lemon gelato

(総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます)

10% Tax and 10% Service charge is included in the total 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