

Fukiyose A: ¥3,500-

(税込¥3,850-)

前菜 + パスタ + デザート + コーヒー

Appetizer + Pasta + Dessert + Coffee

Fukiyose B: ¥4,200-

(税込¥4,620-)

前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー

Appetizer + Maindish + Dessert + Coffee

Fukiyose C: ¥5,500-

(税込¥5,940-)

前菜 + パスタ + メインディッシュ + デザート + コーヒー

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

- ・秋田県男鹿産シイラと国産シメジ フランス産プルロットのアーリオ・オーリオ

Mahi-mahi and mushroom aglio olio

- ・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

- ・小島商店「松阪牛」のアロースト

イタリア産ポルチーニ茸のコンフィと旬の茸の軽いソテー

石孫本店天然醸造味噌「黒味噌」 香るパルミジャーノレッジャーノ (+¥1,500-)

Roasted Japanese beef MISO and parmigiano reggiano (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～

¥7,000-

(税込¥7,700)

京都「七谷鴨」と島根県浜田市の西条柿のサラダ仕立て
ゴルゴンゾーラのソースとカカオ香るバルサミコ

みなくちファームの「原木しいたけ」と讃岐はだか麦本舗「丸麦」のリゾット
緒方エッグファーム平飼い有精卵「オメガ3ナチュラルたまご」とともに
イタリア産白トリュフを散らして

小島商店「松阪牛」のアロースト
イタリア産ポルチーニ茸のコンフィと旬の茸の軽いソテー
石孫本店天然醸造味噌「黒味噌」香るパルミジャーノレッジャーノとともに

ナカムラフルーツ農園 りんごのコンポスタとカルヴァドスのジェラート
温かいキャラメルクリームソース
タルトタタンをイメージして

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

- ・秋田県男鹿産シイラと国産シメジ フランス産プルロットのアーリオ・オーリオ
Mahi-mahi and mushroom aglio olio ...¥2,000- (税込¥2,200)
- ・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
Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce ...¥2,800- (税込¥3,080)
- ・小島商店「松阪牛」のアロースト
イタリア産ポルチーニ茸のコンフィと旬の茸の軽いソテー
石孫本店天然醸造味噌「黒味噌」香るパルミジャーノレッジャーノ
Roasted Japanese beef MISO and parmigiano reggiano ...¥4,300- (税込¥4,730)

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