

Prefix Menu

～プリフィックスメニュー～

Fukiyose A:¥5,200-

(税込¥5,720-)

小前菜 + 前菜 + メインディッシュ
+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

Fukiyose B:¥6,800-

(税込¥7,480-)

小前菜 + 前菜 + パスタ + メインディッシュ
+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Pasta + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

※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

- ・八海山サーモンのマリネ

ダークチェリーのドレッシング 鱒子とサワークリーム

HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・タナラジャンカルロプロシュートと季節の野菜のサラダ

Prosciutto and seasonal vegetables salad

パスタ

Pasta

- ・青森県産真蛸と生姜と大葉のアーリオ・オーリオ スパゲッティ

Spaghetti aglio olio with octopus , ginger , perilla

- ・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お野菜のカルツォーネ仕立て
白木果樹園の土佐小夏のソース

Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , vegetables Calzone , mandarin sauce

- ・イベリコ豚肩ロースのアロースト 黒味噌とポルト酒のソース
自家農園の野菜を添えて

Roasted pork loin , MISO and port sauce , Own farm vegetables

- ・五島牛もも肉のアロースト 塩工房つばき窯の天然塩を添えて
旬のお野菜とともに (+¥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)

- ・もものコンポスタとアーモンドブラリネのジェラート
レモングラス香るフルーツリングのグラニータ

Compote peach and almond pralines ice cream , Fruitsling granite

Oto-Guru

～大人のためのグルメ～

小前菜

マスクメロンと胡瓜のガスパチョ
北さつま漁港直送 鮮魚とさつまたか海老のマリネ
自家製リコッタチーズと山葵のアクセント

北海道産のアスパラガス
熊本県 緒方エッグファームのオメガ3たまご 松阪牛の自家製ブレザオラ

福井県 ワトム農園 まほうのトマトとボッコンチーニの冷製カッペリーニ
フェンネルとミントの香り

五島牛もも肉のアロースト
塩工房つばき窯の天然塩を添えて
【塩職人 山田 等さん】
旬のお野菜とともに

愛知県 高香園の抹茶とバニラのセミフレッド
ブラックココアのアクセント
バルサミコでマリネしたアメリカンチェリー

コーヒー/小菓子

¥10,000-

(税込¥11,000-)

＜ 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

- ・八海山サーモンのマリネ
ダークチェリーのドレッシング 鱒子とサワークリーム ...¥2,000- (税込¥2,200)
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Today's soup
- ・タナラジャンカルプロシュートと季節の野菜のサラダ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Prosciutto and seasonal vegetables salad

パスタ / Pasta

- ・青森県産真蛸と生姜と大葉のアーリオ・オーリオ スパゲッティ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Spaghetti aglio olio with octopus , ginger , perilla
- ・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お野菜のカルツォーネ仕立て
白木果樹園の土佐小夏のソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・イベリコ豚肩ロースのアロースト 黒味噌とポルト酒のソース
自家農園の野菜を添えて ...¥2,800- (税込¥3,080)
Roasted pork loin , MISO and port sauce , Own farm vegetables
- ・五島牛もも肉のアロースト 塩工房つばき窯の天然塩を添えて 旬のお野菜とともに ...¥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)
- ・もものコンポスタとアーモンドブラリネのジェラート
レモングラス香るフルーツリングのグラニータ ...¥1,800- (税込¥1,980)
Compote peach and almond pralines ice cream , Fruitsling granite

< 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