

## \*\*\*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

- ・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स्त

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～

¥10,000-

(税込¥11,000-)

## 小前菜

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

濱崎魚類 北さつま漁港直送「クマエビ」のカダイフ揚げ  
栄物産 キクイモの「燻りビール漬け」のソース  
エストラゴンのアクセント

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/小菓子

〈 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स्त  
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