

CENA

Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの中から一品ずつお選びください

¥9,000

Stuzzichini - 小前菜 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

Antipasti - 前菜 -

信州サーモンのカルパッチョ 柑橘とクリームチーズのタルト

鰻のフリット カポナータとルッコラのサラダ

フォアグラのソテー とうもろこしのケーキとピューレ ポートワインのソース (+ ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

リングイネに絡めたペスト・ジェノヴェーゼ

スパゲッティ プッタネスカ メカジキのコンフィと共に

本日のおすすめパスタ

からすみのスパゲッティ 剣先イカとしし唐辛子 (+ ¥800)

Second Piatti - メイン料理 -

本日の鮮魚のアクアパッツァ

秋田県産ほろよい豚の低温ロースト サルサトンナート

瑞穂牛リブローズ肉の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え (+ ¥3,000)

Dolci - デザート -

・チェレステ特製モンブラン

・カタラーナ (クレームブリュレ)

・季節のソルベ盛り合わせ

・白桃のコンポートとアールグレイのムース 冷製アッフォガード

Caffè e Biscotti

コーヒーとビスコッティ

上記金額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます ※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

Cena Celeste

チェレステおすすめディナーコース

¥12,500

Stuzzichini - 小前菜 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

Antipasto - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasto caldo - 温前菜 -

鰯のフリット カポナータとルッコラのサラダ

Primo Piatto - パスタ -

アニョロッティ・ダル・プリン〜ピエモンテ地方の伝統的なラヴィオリ〜

または

からすみのスパゲッティ 剣先イカとしし唐辛子

Second Piatti - メイン料理 -

仔羊のロースト カチャトーラ風 旬のお野菜

または

瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え (+ ¥1,800)

※フォアグラのソテーご追加 (+ ¥2,000)

Dolci - デザート -

・チェレステ特製モンブラン ・カタラーナ (クレームブリュレ)

・季節のソルベ盛り合わせ ・白桃のコンポートとアールグレイのムース 冷製アッフォガード

Caffè e Biscotti

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタディマンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ + ¥5,000 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理 + ¥2,500 でコースに追加いただけます

※上記金額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます ※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

Cena speciale dello chef

シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

Stuzzichini - 小前菜 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

Antipasto - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasto caldo - 温前菜 -

フォアグラのソテー とうもろこしのケーキとピューレ ポートワインのソース

Primo Piatti - パスタ -

アニョロッティ・ダル・プリン〜ピエモンテ地方の伝統的なラヴィオリ〜

または

からすみのスパゲッティ 剣先イカとしし唐辛子

Second Piatto - メイン料理 -

瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え

Dolci - デザート -

・ チェレステ特製モンブラン ・ カタラーナ（クレームブリュレ）

・ 季節のソルベ盛り合わせ ・ 白桃のコンポートとアールグレイのムース 冷製アッフォガード

Caffè e Biscotti

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタダイヤモンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ

+ ¥5,000 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理

+ ¥2,500 でコースに追加いただけます