

# CENA

## Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの各項目から一品ずつお選びください

¥9,000

### Piccolo Antipasti - 小前菜 -

しらすと菜の花のブルスケッタ ズガベイと自家製ブレザオーラ リーグリア風

### Antipasti - 前菜 -

- ・炙った桜鯛と赤海老のサラダ仕立て 新じゃが芋と新玉葱の冷製スープと
- ・白アスパラガスのソテーと生ハム 鳳凰卵のポーチドエッグ添え
- ・フォアグラソテーとクロケット ソースマルサラ (+ ¥2,200)

### Primo Piatti - パスタ -

- ・手打ちタリオリーニ ズワイ蟹 ブロッコリーソース和え
- ・リガトーニのローマ風カルボナーラ
- ・北海道産 雲丹 スパゲッティ (+ ¥800)
- ・からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老 (+ ¥800)

### Second Piatti - メイン料理 -

- ・本日の鮮魚 カルトッチョ
- ・福岡県産博多地鶏 カチャトラ
- ・黒毛和牛 蕎のグラティナート赤ワインソース (+ ¥3,000)

### Dolci - デザート -

- ・チエレステ特製モンブラン
- ・カタラーナ (クレームブリュレ)
- ・ジェラート三種盛り合わせ
- ・ボネ~ピエモンテ地方のチョコレートプリン~

### **Caffè e Biscotti**

コーヒーとビスコッティ

# Cena speciale dello chef

## シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

### Piccolo Antipasti

しらすと菜の花のブルスケッタ ズガベイと自家製ブレザオーラ リーグリア風

### Antipasto Misto

季節の前菜の盛り合わせ

### Foie gras saltato e crocchette con salsa al marsala

フォアグラソテーとクロケッタ ソースマルサラ

### Agnolotti dal plin

アニヨロッティ・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

### Spaghetti con bottarga, Cipollotti Kujo e gamberi ciliegia

・からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老

### Manzo Wagyu con gratin di rapa e salsa al vino rosso

黒毛和牛 蕎のグラティナート 赤ワインソース

### Dolce ~お好みのドルチェをお選びください

- ・ チェレステ特製モンブラン
- ・ ジェラート三種盛り合わせ
- ・ カタラーナ (クレームブリュレ)
- ・ ボネ～ピエモンテ地方のチョコレートプリン～

### Caffè e dolci italiani

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