

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

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タ 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 カルトツチョ
- ・ 福岡県産博多地鶏 カチャトラ
- ・ 黒毛和牛 蕪のグラティナート赤ワインソース (+ ¥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)
- ・ 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

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 蕪のグラティナート 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
- ・ 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 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