

## A: ¥3,802-平日限定

(総額¥4,600)

前菜 ・ パスタ ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Pasta ・ Dessert ・ Coffee

## B: ¥5,125-

(総額¥6,200)

前菜 ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Maindish ・ Dessert ・ Coffee

## C: ¥6,281-

(総額¥7,600)

前菜 ・ パスタ ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Pasta ・ Maindish ・ Dessert ・ Coffee

- ・信州サーモンのマリネ 香り米のサラダ ヨーグルトのソース

Marinated salmon scented rice salad Sauce for yogurt

### 前菜

#### Appetizer

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・スパイスでマリネした菜彩鶏のメダリオネ

ビーツのソースとりんごとトレビスのサラダ

Chicken medaglione marinated in spices Trevis and apple saladas with beetroot sauce

- ・高知県産 釜揚げしらすと生のりのアーリオオーリオ ライムのアクセント

Whitebait and grilled seaweed aglioolio spaghetti of lime accent

### パスタ

#### Pasta

- ・本日のパスタ

Today's pasta

- ・サルデーニャ産 からすみとホタテ貝のスパゲティーニ (+800円)

Bottarga and scallop aglioolio spaghetti

- ・本日の鮮魚のヴァポーレ 発酵マヨネーズといぶりがっこのタルタル

Steam fish Today's Whitefish Original mayonnaise with Japanese Iburigakko sauce

### メイン

#### Main dish

- ・ハーブでマリネした四万十ポークのコンフィ 玉ねぎとマスタードのソース

Herbal marinade Japanese porc confit Onion and mustard sauce

- ・知多牛のタリアータ

赤味噌とポルト酒のソース ブロッコリーのスフォルマート (+3,050円)

Tagliata Japanese beef, Red miso paste and Porto liquor sauce, broccoli Sformart

- ・チェレステ特製モンブラン

Celeste's original "Mont-Blanc"

### デザート

#### Dessert

- ・ジェラート三種盛り合わせ

Gelato assortment (3kinds)

- ・ココアプリン「ボネ」とほうじ茶のジェラート

Cocoa pudding 「Bonet」 and roasted green tea gelato

( 総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます )

10% Tax and 10% Service charge is included in the total 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

