

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

前菜

Appetizer

- ・ トマトとブラッドオレンジのガスパチョ **※ガスパチョ：冷製スープ（スペイン料理）**

本日の鮮魚のマリネ 自家製リコッタのアクセント

Tomato and blood orange gazpacho marinated fresh fish with original ricotta cheese sauce

- ・ 本日のスープ

Today's soup

- ・ ハーブでマリネした四万十ポーク 文旦と旬の野菜のサラダ

Japanese pork marinated with herbs citrus and seasonal vegetable salad

- ・ オオニベとイタヤ貝のラグービアンコ レモンのアクセント

Perch fish and itaya shellfish ragu bianco spaghetti of limon accent

パスタ

Pasta

- ・ 本日のパスタ

Today's pasta

- ・ オマール海老と自家製アメリカーナソース

トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ **(+3,050 円)**

Homemade tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce

- ・ 本日の鮮魚のサルタート 様々な海藻のナージュ仕立て

Sauteed fish Various seaweeds Najyu tailoring

メイン

Main dish

- ・ オーストラリア産仔羊のカサレーゼ

Made in Australia Lamb Casares

- ・ 四万十麦酒牛のアロースト

宗田節香るソースとタブナード 季節の野菜を添えて **(+3,050 円)**

Roasted Japanese beef, bonito flakes flavor with seasonal vegetable

- ・ 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)

- ・ フロマージュブランのロールケーキ

はちみつレモンジェラート

Cheese (Fromage blanc) roll cake, Honey and lemon gelato