

# PRANZO

## 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

**A: ¥4,600 平日限定** 前菜・パスタ・デザート・コーヒー

**B: ¥6,200** 前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

**C: ¥7,600** 前菜・パスタ・メイン料理・デザート・コーヒー

### 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仕立て

鱧のフリット 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 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

本日のおすすめパスタ

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 -

北海道産シマゾイと蛤のズッパ・ディ・ペッシェ 青海苔の香り

秋田県産ほろよい豚のミラノ風カツレツ フレッシュトマトと柑橘のソース

能登牛の炭火焼き 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)

・季節のジェラート盛り合わせ ・アメリカンチェリーとグリオットソルベのタルト仕立て

<限定 20 食>

## Pranzo Celeste

チェレステおすすめランチコース

¥10,000

### 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仕立て  
または  
鰻のフリット カポナータとルッコラのサラダ

### 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～

### 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  
能登牛の炭火焼き 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 円)

### Dolci - デザート -

～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)
- ・季節のジェラート盛り合わせ
- ・アメリカンチェリーとグリオットソルベのタルト仕立て

Caffè e biscotti

コーヒーとビスコッティ

キャビアの冷製カペリーニ +5,000 円でコースに追加いただけます