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

Stuzzichini - 小前菜 -

マッシュルームのクレマ　自家製サルシッチャと秋のカナッペ

Antipasti - 前菜 -

戻りカツオと秋茄子のカルパッチョ仕立て　根セロリのサラダ　香草風味のケッカソース

モッツァレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット

フォアグラのソテーとじゃが芋のガレット　鳳凰卵の目玉焼き添え　秋トリュフの香り（＋￥2,200）

Primo Piatti - パスタ -

スパゲッティ　カチョ・エ・ペペ　甘酸っぱい野菜のアクセント

帆立貝とフレッシュトマトのリングイーネ

本日のおすすめパスタ

からすみのスパゲッティ　剣先烏賊と茸（＋¥800）

Second Piatti - メイン料理 -

的鯛のロースト　モンサンミッシェル産ムール貝と赤海老　クスクスのトラパニ風

イタリア産仔牛肉とトマトの煮込み　〝スペッツァティーノ〟

茨城県産瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 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）

・季節のソルベ盛り合わせ　・京丹波栗のミッレフォーリエ（＋¥800）

Caffè e Biscotti

コーヒーとビスコッティ

上記金額には、10％消費税、10％サービス料が含まれます　※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

Cena Celeste

チェレステおすすめディナーコース

¥12,500

Stuzzichini - 小前菜 -

マッシュルームのクレマ　自家製サルシッチャと秋のカナッペ

Antipasto - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasto caldo - 温前菜 -

モッツァレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット

Primo Piatto - 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～

または

からすみのスパゲッティ　剣先烏賊と茸

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

茨城県産瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 赤ワインソース（＋￥1,800）

※フォアグラのソテーご追加（＋￥2,000）

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）

・季節のソルベ盛り合わせ　　・京丹波栗のミッレフォーリエ（＋¥800）

Caffè e Biscotti

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

※上記金額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます　※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

Cena speciale dello chef

シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

Stuzzichini - 小前菜 -

マッシュルームのクレマ　自家製サルシッチャと秋のカナッペ

Antipasto - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasto caldo - 温前菜 -

フォアグラのソテーとじゃが芋のガレット　鳳凰卵の目玉焼き添え　秋トリュフの香り

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～

または

からすみのスパゲッティ　剣先烏賊と茸

Second Piatto - メイン料理 -

茨城県産瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き　赤ワインソース

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）

・季節のソルベ盛り合わせ　　・京丹波栗のミッレフォーリエ（＋¥800）

Caffè e Biscotti

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

※上記金額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます　※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