

A: ¥7,000-

(総額¥8,470)

小前菜 ・ 前菜 ・ パスタ ・ メイン料理

・ デザート ・ コーヒー/小菓子

Amuse ・ Appetizer ・ Pasta ・ Main dish ・ Dessert ・ Coffee and mignardises

B: ¥9,000-

(総額¥10,890)

小前菜 ・ 前菜 ・ パスタ ・ 魚料理 ・ 肉料理

・ デザート ・ コーヒー/小菓子

Amuse ・ Appetizer ・ Pasta ・ Fish ・ Meat ・ Dessert ・ Coffee and mignardises

前菜

Appetizer

・ 鰯のマリネと赤海老のミキューイ

イチジクのキャラメリゼと石孫本店 金の蔵のソース

Marinade Japanese spanish mackerel and shrimp with caramelized fig and Miso sauce

・ 本日のスープ

Today's soup

・ 菜彩鶏胸肉のハムとプロシュートのインサラータ

発酵マッシュルームのソースとゴルゴンゾーラのアクセント

Insalata and chicken breast ham, prosciutto with mushrooms and gorgonzola sauce

パスタ

Pasta

・ 北海道産夏鱈のラグーロッソ フェネル風味

Hokkaido summer cod ragu rosso spaghetti of fennel flavor

・ 本日のパスタ

Today's pasta

・ オマール海老と自家製アメリケーヌソース

トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+3,025 円)

Homemade tagliolini kneaded tomatoes , homard lobster and americane sauce

メイン

Main dish

・ 本日の鮮魚のヴァポーレ 高知県産青のりのスープ仕立て

Todays' Fresh Fish Vapore Aonori Soup

・ ハンガリー産鴨胸肉のアロースト ポルト酒とバルサミコのソース

Roasted duck breast with balsamic Port-wine sauce

・ 和牛なまはげのアロースト しょつつるのソース

アヴァプレーンといぶりがこのコンディメント (+3,025 円)

Roasted Japanese beef, seasonal vegetable with soy sauce

デザート

Dessert

・ チェレステ特製モンブラン

Celeste's original "Mont-Blanc"

・ ジェラート三種盛り合わせ

Gelato assortment (3kinds)

・ トンカ豆のパンナコッタ ライチミントのグラニテ

～金魚鉢の装い～

Tonka beans of panna cotta and lychee mint granite -swim goldfish-

(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