

旬×生産地を巡る 2月「鹿児島県・奄美大島フェア」

シェフズスペシャル (C)

シェフ菊池恒毅が訪れた生産地や作り手への想いを込めたこだわりコース

本日の小前菜

- 一皿目の前菜 -

アカマツとソデイカのサラダ仕立て
すももとビーツのソース

- 二皿目の前菜 - ※Bコース Cコース

車エビのビスク
帆立のブディーノ
たんかんの香り

- パスタ -

島豚のラグービアンコ
自家製タリオリーニに絡めて

- 魚料理 - ※Cコース

産地直送鮮魚の香草蒸し
フルとみそ豆のソース

- 肉料理 -

奄美群島生まれ鹿児島育ちの黒毛和牛
黒糖とポルト酒のソース

- デザート -

たんかんのムース
黒糖キャラメルのジェラート
ミキのソース

コーヒー/小菓子

¥15,290-

(総額¥18,500)

※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

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

PREFIX MENU

パスタとメインディッシュが選べるプリフィックスメニュー

本日の小前菜
small appetizer

前菜

季節の前菜
Seasonal appetizer

パスタ

・ 本日のパスタ
Today's pasta
又は

- ・ サルデーニャ産 からすみとホタテ貝のスパゲティニーニ (+800 円)
Bottarga and scallop aglioolio spaghetti

メインディッシュ

- ・ 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
又は
- ・ 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
又は
- ・ とっとりジビエ 鹿ロースのアロースト
ラズベリーとビーツのソース リンゴと生黒胡椒のコンディメント (+700 円)
Roast Deer loin Raspberry and beetroot sauce with apple and raw black pepper condiment
又は
- ・ 奄美群島生まれ鹿児島育ちの黒毛和牛 黒糖とポルト酒のソース (+3,050 円)
Roast Japanese beef, Brown sugar and Porto liquor sauce,

デザート

チェレステ特製モンブラン
Celeste's original "Mont-Blanc"

コーヒー/小菓子

¥7,026-

(総額¥8,500)

(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