

**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

- ・北海道産アイナメと岩手県産ムール貝のサラダ仕立て  
エシャロットのマリネと黒糖バルサミコのレディクション  
Marinated Fat Greenling and mussels salad with pear, balsamic sauce

- ・本日のスープ

Today's soup

- ・しっとり火を入れた佐助豚ロースとキヌアのサラダ  
コンソメのジュレとジェノベーゼソース  
SASUKE pork loin and quinoa salad, consommé jelly and genovese sauce

### パスタ

#### Pasta

- ・宮城県産 スルメイカとズッキーニのアーリオオーリオ シチリア風  
Spaghetti, aglio olio, with squid and zucchini Sicilian style

- ・本日のパスタ

Today's pasta

- ・オマール海老と自家製アメリカーヌソース  
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+¥3,025-)  
Homemade tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce

### メイン Main dish

- ・水谷水産 熟成熊野鯛のヴァポーレ  
玉ねぎとドライトマトのソース 大葉とライムのアクセント  
Steamed, Japanese sea bream, onion, dried tomato sauce and perilla, lime

- ・赤鶏さつまのコンフィ 黒胡麻とブラックベリー 2種のソースで  
Chicken confit, with black sesame and blackberry sauce

- ・阿蘇和牛のアロット 菜の花工房の味噌を使ったソース (+¥3,025-)  
Roasted Japanese beef, and Miso sauce

### デザート Dessert

- ・チェル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)
- ・ワトム農園ぶどうのコンポートとグラニテ  
ヨーグルトのムースとココナッツのジェラート  
Grape compote with yogurt mousse and coconut gelato

( 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.

—旬×生産地を巡る「阿蘇」—  
シェフズスペシャル

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

やまとんファーム SPF 豚バラ肉のコンフィ  
阿蘇の森のトウモロコシのデクリネゾン

\*\*\*\*\*

二皿目の前菜

阿蘇蔵農園サラダ 小かぶのローストとフォアグラのソテー  
阿部牧場 ブルーチーズのソース

\*\*\*\*\*

リゾット

山部さんのみやしみず米と赤牛サルシッチャのリゾット  
秋トリュフとポーチドエッグ マデラソース

\*\*\*\*\*

一皿目の肉料理

あそ大王ファーム 天草大王のインボルチーニ  
発酵高菜とヨーグルトのソース

\*\*\*\*\*

二皿目の肉料理

阿蘇和牛のアロット  
菜の花工房の味噌を使ったソース

\*\*\*\*\*

デザート

秋映えのストウルーデル  
ローリエのジェラートとカルヴァドスのソース

\*\*\*\*\*

コーヒー / 小菓子

¥12,500-

(総額¥15,125)

# \*\*\*A LA CARTE\*\*\*

アラカルト

## 前菜 / Appetizer

- ・北海道産アイナメと岩手県産ムール貝のサラダ仕立て  
エシャロットのマリネと黒糖バルサミコのレディクション  
Marinated Fat Greenling and mussels salad with pear, balsamic sauce  
...¥3,000- (総額¥3,630)
- ・本日のスープ  
Today's soup  
...¥3,000- (総額¥3,630)
- ・しっとり火を入れた佐助豚ロースとキヌアのサラダ  
コンソメのジュレとジェノベーゼソース  
SASUKE pork loin and quinoa salad, consommé jelly and genovese sauce  
...¥3,000- (総額¥3,630)

## パスタ / Pasta

- ・宮城県産 スルメイカとズッキーニのアーリオオーリオ シチリア風  
Spaghetti, aglio olio, with squid and zucchini Sicilian style  
... ¥3,000- (総額¥3,630)
- ・本日のパスタ  
Today's pasta  
... ¥3,000- (総額¥3,630)
- ・オマール海老と自家製アメリカーヌソース  
トマトを練り込んだ手打ちタリオーニ  
Homemade tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce  
...¥6,000- (総額¥7,260)

## メインディッシュ / Fish & Meat

- ・水谷水産 熟成熊野鯛のヴァポーレ  
玉ねぎとドライトマトのソース 大葉とライムのアクセント  
Steamed, Japanese sea bream, onion, dried tomato sauce and perilla, lime  
...¥4,200- (総額¥5,082)
- ・赤鶏さつまのコンフィ 黒胡麻とブラックベリー 2種のソースで  
Chicken confit, with black sesame and blackberry sauce  
...¥4,200- (総額¥5,082)
- ・阿蘇和牛のアロッスト 菜の花工房の味噌を使ったソース  
Roasted Japanese beef, and Miso sauce  
...¥7,500- (総額¥9,075)

## デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・チエレステ特製モンブラン  
Celeste's original "Mont-Blanc"  
...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・ジェラート3種盛り合わせ  
Gelato assortment (3kinds)  
...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・ワトム農園ぶどうのコンポートとグラニテ  
ヨーグルトのムースとココナッツのジェラート  
Grape compote with yogurt mousse and coconut gelato  
...¥2,000- (総額¥2,420)
- ・チーズ3種盛り合わせ  
Cheese assortment (3kinds)  
...¥2,000- (総額¥2,420)

※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