

Fukiyose B:¥5,000-

(総額¥6,050)

前菜 + メインディッシュ + デザート
+ コーヒー

Appetizer + Maindish + Dessert + Coffee

Fukiyose C:¥6,200-

(総額¥7,502)

前菜 + パスタ + メインディッシュ
+ デザート + コーヒー

Appetizer + Pasta + Maindish + Dessert + Coffee

前菜

Appetizer

- ・びんちょう鮪と赤えびのマリネ トマトとオレンジのジェラート
Marinated albacore tuna and shrimp, Tomato and orange gelato
- ・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ノアのサラダ
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

- ・北海道産天然アサリと生のりのボンゴレビアンコ スパゲッティ
Spaghetti, asari clam and laver in vongole bianco
- ・本日のパスタ
Today's pasta
- ・オマール海老と自家製アメリカーナソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+¥1,210-)
Home made tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce

メイン

Main dish

- ・本日の鮮魚のサルタート
マリナーラソースとグリーンピースのクレマ
Sauted today's fresh fish, marinara sauce and peas crema
- ・佐助豚肩ロースのアローストとハツのコンフィ
淡路島玉ねぎと石孫本店金の蔵のソース
Roasted SASUKE pork butt and heart meet confit, onion and Miso sauce
- ・五島牛のアロースト
いきいき五島 発酵トマトとあごだし麴（塩麴）のソース
デュカスパイスのアクセント (+¥3,025-)
Roasted Japanese beef, seasonal vegetable

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)
- ・カモミール香るカタラーナ
Chamomile flavored Catalana

(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 —

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

¥8,500-

(総額¥10,285)

やしろ農園 椿メロンと椿やさいのガスパチョ
金沢鮮魚 直送鮮魚のマリネ
ハーブオイルで仕上げ

幾久山 上の平米取扱所 ひのひかりのリゾット
城山水産 まんまるあじのティエピド
五島の椿 あごだし麴 (醤油麴) のタブナード

五島牛のアロースト
いきいき五島 発酵トマトとあごだし麴 (塩麴) のソース
デュカスパイスのアクセント

五島商店 佐藤の芋屋 安納芋のムース
きくに農園 安納芋の小さなカンノーロ
五島灘のめぐみのキャラメルジェラート
うまか食品 はごろも麴のチュイル

コーヒー

◆平日限定メニュー◆

*** Fukiyose A ***

¥3,800-

(総額¥4,598-)

前菜 + パスタ + デザート + コーヒー

Appetizer + Pasta + Dessert + Coffee

※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

A LA CARTE

アラカルト

前菜 / Appetizer

- ・びんちょう鮪と赤えびのマリネ トマトとオレンジのジェラート
Marinated albacore tuna and shrimp, Tomato and orange gelato ...¥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

- ・北海道産天然アサリと生のりのボンゴレビアンコ スパゲッティ
Spaghetti , asari clam and laver in vongole bianco ...¥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ナソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ
Home made tagliolini kneaded tomatoes , homard lobster and americane sauce ...¥5,000- (総額¥6,050)

メインディッシュ / Fish & Meat

- ・本日の鮮魚のサルタート
マリナーラソースとグリーンピースのクレマ
Sauteed today's fresh fish, marinara sauce and peas crema ...¥4,200- (総額¥5,082)
- ・佐助豚肩ロースのアローストとハツのコンフィ
淡路島玉ねぎと石孫本店金の蔵のソース
Roasted SASUKE pork butt and heart meet confit, onion and Miso sauce ...¥4,200- (総額¥5,082)
- ・五島牛のアロースト
いきいき五島 発酵トマトとあごだし麴 (塩麴) のソース
デュカスパイスのアクセント
Roasted Japanese beef , seasonal vegetable ...¥7,500- (総額¥9,075)

デザート / Dessert

- ・チェ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)
- ・カモミール香るカタラーナ
Chamomile flavored Catalana ...¥2,000- (総額¥2,420)

(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