

**A: ¥3,802-平日限定**

(総額¥4,600)

前菜 ・ パスタ ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Pasta ・ Dessert ・ Coffee

**B: ¥5,125-**

(総額¥6,200)

前菜 ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Maindish ・ Dessert ・ Coffee

**C: ¥6,281-**

(総額¥7,600)

前菜 ・ パスタ ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Pasta ・ Maindish ・ Dessert ・ Coffee

・信州サーモンのマリネ 香り米のサラダ ヨーグルトのソース

Marinated salmon scented rice salad Sauce for yogurt

前菜

Appetizer

・本日のスープ

Today's soup

・ハーブでマリネした四万十ポーク 文旦と旬の野菜のサラダ

Japanese pork marinated with herbs citrus and seasonal vegetable salad

・高知県産 釜揚げしらすと生のりのアーリオオーリオ ライムのアクセント

Whitebait and grilled seaweed aglioolio spaghetti of lime accent

パスタ

Pasta

・本日のパスタ

Today's pasta

・サルデーニャ産 からすみとホタテ貝のスパゲティーニ (+800 円)

Bottarga and scallop aglioolio spaghetti

・本日の鮮魚のサルタート 黒オリーブのソース

Sauteed fish Black Olive Sauce

メイン

Main dish

・オーストラリア産仔羊のカサレーゼ

Made in Australia Lamb Casares

・おびら和牛のタリアータ

やん衆にしん漬けのトンナートソース風 かぼちやのニョッキを添えて (+3,050 円)

Roasted ["tagliata"] Japanese beef, Japanese pickles and pumpkin gnocchi

・チェレステ特製モンブラン

Celeste's original "Mont-Blanc"

デザート

Dessert

・ジェラート三種盛り合わせ

Gelato assortment (3kinds)

・高香園 抹茶のムース

ニクラファーム ローリエのジェラート

Matcha mousse and bay leaf gelato