

Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの各項目から一品ずつお選びください

A: ¥4,600 **平日限定** 前菜 ・ パスタ ・ デザート ・ コーヒー

B: ¥6,200 前菜 ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

C: ¥7,600 前菜 ・ パスタ ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Antipasti - 前菜 -

信州サーモンのカルパッチョ 柑橘とクリームチーズのタルト仕立て

鰐のフリット カポナータとルッコラのサラダ

フォアグラのソテー とうもろこしケーキとピューレ ポートワインのソース **(+ ¥ 2,200)**

Primo Piatti - パスタ -

リングイネに絡めたペスト・ジェノヴェーゼ

スパゲッティ プッタネスカ メカジキのコンフィと共に

本日のおすすめパスタ

からすみのスパゲッティ 剣先イカとしし唐辛子 **(+ ¥ 800)**

Second Piatti - メイン料理 -

本日の鮮魚のアクアパッツァ

秋田県産ほろよい豚の低温ロースト サルサトンナート

瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え **(+ ¥ 3,000)**

Dolci - デザート -

・ チェレステ特製モンブラン ・ カタラーナ (クレームブリュレ)

・ 季節のソルベ盛り合わせ ・ 白桃のコンポートとアールグレイのムース 冷製アッフォガード

<限定 20 食>

Pranzo Celeste

チェレステおすすめランチコース

¥10,000

Antipasti - 前菜 -

信州サーモンのカルパッチョ 柑橘とクリームチーズのタルト仕立て

または

鰻のフリット カポナータとルッコラのサラダ

Primo Piatti - パスタ -

アニョロッティ・ダル・プリン

～ピエモンテ地方の伝統的なラヴィオリ～

Second Piatti - メイン料理 -

仔羊のロースト カチャトーラ風 旬のお野菜

または

瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え (+ ¥1,800)

※フォアグラのソテーご追加 (+2,000 円)

Dolci - デザート -

～お好みのドルチェをお選びください

・チェレステ特製モンブラン ・カタラーナ (クレームブリュレ)

・季節のソルベ盛り合わせ ・白桃のコンポートとアールグレイのムース 冷製アッフォガード

Caffè e biscotti

コーヒーとビスコッティ

キャビアの冷製カペリーニ +5,000 円でコースに追加いただけます

※上記金額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます ※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