

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

- ・スパイスでマリネした菜彩鶏のメダリオネ

ビーツのソースとりんごとトレビスのサラダ

Chicken medaglione marinated in spices Trevis and apple saladas with beetroot sauce

- ・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

- ・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

メイン

Main dish

- ・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

- ・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,

- ・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)

- ・ココアプリン「ボネ」とほうじ茶のジェラート

Cocoa pudding 「Bonet」 and roasted green tea 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

※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

