

CENA

Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの中から一品ずつお選びください

¥9,000

Stuzzichini - 小前菜 -

しらすのブルスケッタ ズガベイと自家製ブレザオーラ リグーリア風

Antipasti - 前菜 -

炙った桜鯛と赤海老のサラダ仕立て 新じゃが芋と新玉葱の冷製スープと

白アスパラガスのソテーと生ハム 鳳凰卵のポーチドエッグ添え

フォアグラのソテー 林檎のタルトと根セロリピュレ ポートワインのソース (+ ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

リングイネ ズワイ蟹 ブロッコリーソース和え

リガトーニのローマ風カルボナーラ

本日のおすすめパスタ

からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老 (+ ¥800)

Second Piatti - メイン料理 -

北海道産シマゾイと蛤のズッパ・ディ・ペッシェ 青海苔の香り

秋田県産ほろよい豚のミラノ風カツレツ フレッシュトマトと柑橘のソース

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース 季節の野菜添え (+ ¥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)
- ・ ジェラート三種盛り合わせ
- ・ ボネ~ピエモンテ地方のチョコレートプリン~

Caffè e Biscotti

コーヒーとビスコッティ

Cena Celeste

チェレステおすすめディナーコース

¥12,500

Stuzzichini

しらすのブルスケッタ ズガベイと自家製ブレザオーラ リグーリア風

Assortimento di antipasto

季節の前菜の盛り合わせ

Asparagi bianchi saltati con prosciutto e uovo in camicia

白アスパラガスのソテーと生ハム 鳳凰卵のポーチドエッグ添え

Agnolotti dal plin

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〜
または

Spaghetti con bottarga, cipollotti e gamberetti

からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老

Agnello arrosto alla cacciatora con verdure di stagione

仔羊のロースト カチャトーラ風 旬のお野菜

または

Arrosto di Japponese manzo con gratinato di rapa, salsa al vino rosso

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース 季節の野菜添え (+ ¥1,800)

※フォアグラのソテーご追加 (+ ¥2,000)

Dolce ~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)
- ・ジェラート三種盛り合わせ
- ・ボネ〜ピエモンテ地方のチョコレートプリン〜

Caffè e piccolo pasticceria

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタダイヤモンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ + ¥5,000 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理 + ¥2,500 でコースに追加いただけます

Cena speciale dello chef

シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

Stuzzichini

しらすのブルスケッタ ズガベイと自家製ブレザオーラ リグーリア風

Assortimento di antipasto

季節の前菜の盛り合わせ

Fegato grasso saltato con crostata di mele e pura di sedano rapa, salsa al vino di porto

フォアグラのソテー 林檎のタルトと根セロリピューレ ポートワインのソース

Agnolotti dal plin

アニョロッチェイ・ダル・プリン〜ピエモンテ地方の伝統的なラヴィオリ〜
または

Spaghetti con bottarga, cipollotti e gamberetti

からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老

Arrosto di Japponese manzo con gratinato di rapa, salsa al vino rosso

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース 季節の野菜添え

Dolce ~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)
- ・ ジェラート三種盛り合わせ
- ・ ボネ〜ピエモンテ地方のチョコレートプリン〜

Caffè e piccolo pasticceria

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタダイヤモンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ + ¥5,000 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理 + ¥2,500 でコースに追加いただけます