

PRANZO

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

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

鱧のフリット 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 サルサトナート

瑞穂牛リブブロス肉の炭火焼き 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 ・アメリカンチェリーとグリオットソルベのタルト仕立て

<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
鱧のフリット 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
瑞穂牛リブソース肉の炭火焼き 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
- ・アメリカンチェリーとグリオットソルベのタルト仕立て

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