

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 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

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

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 とうもろこしのケーキとピューレ ポートワインのソース (+ ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

リングイネ 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 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)

・季節のジェラート盛り合わせ ・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

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

Cena Celeste

チェレステおすすめディナーコース

¥12,500

Stuzzichini - 小前菜 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

Antipasti - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasti caldo - 温前菜 -

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〜

または

からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老

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

能登牛の炭火焼き 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)

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)

・季節のジェラート盛り合わせ ・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

※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

Cena speciale dello chef

シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

Stuzzichini - 小前菜 -

ナポリ風ゆでタコのサラダ フレッシュトマトのブルスケッタ

Antipasti - 前菜 -

季節の前菜の盛り合わせ

Antipasti caldo - 温前菜 -

フォアグラのソテー とうもろこしのケーキとピューレ ポートワインのソース

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〜

または

からすみのスパゲッティ 九条葱と桜海老

Second Piatti - メイン料理 -

能登牛の炭火焼き 赤ワインソース とうもろこしのリゾット添え

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)
- ・ 季節のジェラート盛り合わせ
- ・ 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