

A: ¥3,800-平日限定

(総額¥4,598)

前菜・パスタ・デザート・コーヒー

Appetizer・Pasta・Dessert・Coffee

B: ¥5,000-

(総額¥6,050)

前菜・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Maidish・Dessert・Coffee

C: ¥6,200-

(総額¥7,502)

前菜・パスタ・メイン料理・デザート・コーヒー

Appetizer・Pasta・Maidish・Dessert・Coffee

前菜
Appetizer

- ・鱈のマリネと赤海老のミキュイ
イチジクのキャラメリゼと石孫本店 金の蔵のソース
Marinade Japanese spanish mackerel and shrimp with caramelized fig and Miso sauce
- ・本日のスープ
Today's soup
- ・菜彩鶏胸肉のハムとプロシュートのインサラータ
発酵マッシュルームのソースとゴルゴンゾーラのアクセント
Insalata and chicken breast ham, prosciutto with mushrooms and gorgonzola sauce

パスタ
Pasta

- ・北海道産夏鱈のラグーロッソ フェネル風味
Hokkaido summer cod ragu rosso spaghetti of fennel flavor
- ・本日のパスタ
Today's pasta
- ・オマール海老と自家製アメリカーナソース
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ (+3,025 円)
Homemade tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce

メイン
Main dish

- ・本日の鮮魚のヴァポーレ 高知県産青のりのスープ仕立て
Today's Fresh Fish Vapore Aonori Soup
- ・ハンガリー産鴨胸肉のアロースト ポルト酒とバルサミコのソース
Roasted duck breast with balsamic Port-wine sauce
- ・和牛なまはげのアロースト しょっつるのソース
アヴァプレーンといぶりがこのコンディメント (+3,025 円)
Roasted Japanese beef, seasonal vegetable with soy sauce

デザート
Dessert

- ・チェレステ特製モンブラン
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ジェラート三種盛り合わせ
Gelato assortment (3kinds)
- ・トンカ豆のパンナコッタ ライチミントのグラニテ
～金魚鉢の装い～
Tonka beans of panna cotta and lychee mint granite -swim goldfish-

(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