

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 -

- ・ 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
- ・ フォアグラソテーとクロケッタ ソースマルサラ (+ ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

- ・ 手打ちタリオリーニ 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
 - ・ ウニのトマトクリーム スパゲッティ (+ ¥800)
- ・ 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 -

- ・ 本日の鮮魚 カルトッチョ
- ・ 福岡県産博多地鶏 カチャトラ
- ・ 黒毛和牛 蕪のグラティナート赤ワインソース (+ ¥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~

<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 -

Insalata di aurato alla ciliegia e gamberi rossi Zuppa fredda con patate nuove e cipolle nuove

- ・ 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
または

Asparagi bianchi saltati e prosciutto con uovo in camicia di fenice

- ・ 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

Primo Piatti - パスタ -

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～

Second Piatti - メイン料理 -

Agnello arrosto alla cacciatore 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

Manzo Wagyu con gratin di rapa e salsa al vino rosso

黒毛和牛 蕪のグラティナート 赤ワインソース (+ ¥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)
- ・ 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

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

※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