

**A: ¥3,802-平日限定**

(総額¥4,600)

前菜 ・ パスタ ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Pasta ・ Dessert ・ Coffee

**B: ¥5,125-**

(総額¥6,200)

前菜 ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Maindish ・ Dessert ・ Coffee

**C: ¥6,281-**

(総額¥7,600)

前菜 ・ パスタ ・ メイン料理 ・ デザート ・ コーヒー

Appetizer ・ Pasta ・ Maindish ・ Dessert ・ Coffee

前菜  
Appetizer

- ・ トマトとブラットオレンジのガスパチョ **※ガスパチョ：冷製スープ（スペイン料理）**  
本日の鮮魚のマリネ 自家製リコッタのアクセント  
Tomato and blood orange gazpacho marinated fresh fish with original ricotta cheese sauce
- ・ 本日のスープ  
Today's soup
- ・ ハーブでマリネした四万十ポーク 文旦と旬の野菜のサラダ  
Japanese pork marinated with herbs citrus and seasonal vegetable salad

パスタ  
Pasta

- ・ 高知県産 釜揚げしらすと生のりのアーリオオーリオ ライムのアクセント  
Whitebait and grilled seaweed aglioolio spaghetti of lime accent
- ・ 本日のパスタ  
Today's pasta
- ・ オマール海老と自家製アメリカヌソース  
トマトを練り込んだ手打ちタリオリーニ **(+3,050 円)**  
Homemade tagliolini kneaded tomatoes , homard lobster and americane sauce

メイン  
Main dish

- ・ 本日の鮮魚のサルタート 様々な海藻のナージュ仕立て  
Sauteed fish Various seaweeds Najyu tailoring
- ・ オーストラリア産仔羊のカサレーゼ  
Made in Australia Lamb Casares
- ・ 四万十麦酒牛のアロースト  
宗田節香るソースとタブナード 季節の野菜を添えて **(+3,050 円)**  
Roasted Japanese beef, bonito flakes flavor with seasonal vegetable

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)
- ・ 高香園 抹茶のムース  
ニクラファーム ローリエのジェラート  
Matcha mousse and bay leaf gelato