

**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

・信州サーモンのマリネ 香り米のサラダ ヨーグルトのソース

Marinated salmon scented rice salad Sauce for yogurt

前菜

Appetizer

・本日のスープ

Today's soup

・スパイスでマリネした菜彩鶏のメダリオオーネ  
ビーツのソースとりんごとトレビスのサラダ

Chicken medaglione marinated in spices Trevis and apple saladas with beetroot sauce

・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

パスタ

Pasta

・本日のパスタ

Today's pasta

・サルデーニャ産 からすみとホタテ貝のスパゲティーニ (+800 円)

Bottarga and scallop aglioolio spaghetti

・本日の鮮魚のヴァポーレ いぶりがっこのソース

Fresh fish vapole, pickles vegetables sauce

メイン

Main dish

・オーストラリア産仔羊のカサレーゼ

Made in Australia Lamb Casares

・熊本あか牛のアロースト

赤ワインのソース 里芋のフリコを添えて (+3,050 円)

Roasted Japanese beef, Red wine Sauce with taro frico

・チェレステ特製モンブラン

Celeste's original "Mont-Blanc"

デザート

Dessert

・ジェラート三種盛り合わせ

Gelato assortment (3kinds)

・ココアプリン「ボネ」とほうじ茶のジェラート

Cocoa pudding 「Bonet」 and roasted green tea gelato