PRANZO

Menu prefisso　プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの各項目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 -

戻りカツオと秋茄子のカルパッチョ仕立て　根セロリのサラダ　香草風味のケッカソース

モッツァレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット

フォアグラのソテーとじゃが芋のガレット　鳳凰卵の目玉焼き添え　秋トリュフの香り（＋￥2,200）

Primo Piatti - パスタ -

スパゲッティ　カチョ・エ・ペペ　甘酸っぱい野菜のアクセント

帆立貝とフレッシュトマトのリングイーネ

本日のおすすめパスタ

からすみのスパゲッティ　剣先烏賊と茸（＋¥800）

Second Piatti - メイン料理 -

的鯛のロースト　モンサンミッシェル産ムール貝と赤海老　クスクスのトラパニ風

イタリア産の仔牛肉とトマトの煮込み　〝スペッツァティーノ〞

茨城県産瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 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）

・季節のソルベ盛り合わせ　　・京丹波栗のミッレフォーリエ（＋¥800）

※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

※10% Tax and 10% Service Charge included　※Please let us know in advance if you have any food allergies.

＜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 -

戻りカツオと秋茄子のカルパッチョ仕立て　根セロリのサラダ　香草風味のケッカソース

または

モッツァレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット

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～

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

茨城県産瑞穂牛リブロース肉の炭火焼き 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）

・季節のソルベ盛り合わせ　　・京丹波栗のミッレフォーリエ（＋¥800）

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