

—旬×日本の生産地を巡る—

シェフズスペシャルコース

シェフ菊池恒毅が訪れた生産地や作り手への想いを込めたこだわりコース

A: ¥9,917- 小前菜・前菜・パスタ・肉料理
(総額¥12,000) デザート・コーヒー/小菓子
Small Appetizer / Appetizer / Pasta/ Meat/ Dessert /Coffee and mignardises

B: ¥12,603- 小前菜・前菜①・前菜②・パスタ
(総額¥15,250) 肉料理・デザート・コーヒー/小菓子
Small Appetizer / Appetizer 1/ Appetizer 2/Pasta/ Meat / Dessert /Coffee and mignardises

C: ¥15,290- 小前菜・前菜①・前菜②・パスタ
(総額¥18,500) 魚料理・肉料理・デザート・コーヒー/小菓子
Small Appetizer / Appetizer 1/ Appetizer 2/Pasta/ Fish/Meat / Dessert /Coffee and mignardises

A LA CARTE

アラカルト

前菜 / Appetizer

- ・ トマトとブラッドオレンジのガスパチョ
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 ...¥3,141- (総額¥3,800)
- ・ 本日のスープ
Today's soup ...¥3,141- (総額¥3,800)
- ・ 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 ...¥3,141- (総額¥3,800)

パスタ / Pasta

- ・ オオニベとイタヤ貝のラゲービアンコ レモンのアクセント
Perch fish and itaya shellfish ragu bianco spaghetti of limon accent ...¥3,141- (総額¥3,800)
- ・ 本日のパスタ
Today's pasta ...¥3,141- (総額¥3,800)
- ・ 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
Home made tagliolini kneaded tomatoes, homard lobster and americane sauce ...¥5,786- (総額¥7,000)

メインディッシュ / Fish & Meat

- ・ ベーコンで巻いた本日の鮮魚のサルタート スイートベルモットのソース
Sauteed fish wrapped in bacon sweet vermouth sauce ...¥4,959- (総額¥6,000)
- ・ 鹿もも肉 (とっとりジビエ) のアロースト
スパイスを利かせたバルサミコとリンゴのソース 赤ワインとベリーのコンディメント
Roasted deer thigh Spiced balsamic and apple sauce red wine and berry condiment ...¥4,959- (総額¥6,000)
- ・ 総合農舎山形村短角牛の赤ワイン煮込み
旬の野菜を添えて 花わさびのアクセント
Stewed Japanese beef in red wine seasonal vegetables and Wasabi paste ...¥8,265- (総額¥10,000)

デザート / Dessert

- ・ チェレステ特製モンブラン
Celeste's original "Mont-Blanc" ...¥2,315- (総額¥2,800)
- ・ ジェラート 3種盛り合わせ
Gelato assortment (3kinds) ...¥2,315- (総額¥2,800)
- ・ フロマージュブランのロールケーキ
はちみつレモンジェラート
Cheese (Fromage blanc) roll cake, Honey and lemon gelato ...¥2,315- (総額¥2,800)

(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

PREFIX MENU

パスタとメインディッシュが選べるプリフィックスメニュー

本日の小前菜
small appetizer

前菜

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

本日のパスタ
Today's pasta

又は

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 (+3,050 円)

Homemade tagliolini kneaded tomatoes , homard lobster and americane sauce

メインディッシュ

ベーコンで巻いた本日の鮮魚のサルタート スイートベルモットのソース
Sauteed fish wrapped in bacont sweet vermouth sauce

又は

鹿もも肉 (とっとりジビエ) のアロースト
スパイスを利かせたバルサミコとリンゴのソース
赤ワインとベリーのコンディメント

Roasted deer thigh Spiced balsamic and apple sauce red wine and berry condiment

又は

総合農舎山形村短角牛の赤ワイン煮込み
旬の野菜を添えて 花わさびのアクセント (+3,050 円)

Stewed Japanese beef in red wine seasonal vegetables and Wasabi paste

デザート

チェレステ特製モンブラン
Celeste's original "Mont-Blanc"

コーヒー/小菓子

¥7,026-

(総額¥8,500)

(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