

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
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

- ・ オオニベとイタヤ貝のラグービアンコ レモンのアクセント
Perch fish ang itaya shellfish ragu bianco spaghetti of limon 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

- ・ 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
- ・ 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
りんごのソース 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
- ・ 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

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)
- ・ 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

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グービアンコ 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