

CENA

Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの中から一品ずつお選びください

¥9,000

自家製フォカッチャと白レバーのペースト

Antipasti - 前菜 -

- ・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
- ・アスパラガスのミラネーゼと自家製ブレザオラのサラダ
- ・フォアグラのソテー モリーユ茸と蕪のズッパ (追加料金 ¥2,200)

Primo Piatti - パスタ -

- ・本日のパスタ
- ・高知県産 釜揚げしらすと生のりのスパゲッティ ライムのアクセント
- ・リガトーニのローマ風カルボナーラ 自家製四万十ポークのパンチェッタ
- ・サルデーニャ産からすみと帆立貝のスパゲッティ (追加料金 ¥800)

Second Piatti - メイン料理 -

- ・本日の鮮魚のソテー 海の幸とサフラン風味のスープ仕立て
- ・胡桃ペーストをまとった四万十ポークのロースト ポークのジューソースとオニオンソテー
- ・愛媛県産はなが牛の炭火焼き 青胡椒のソースとサルサヴェルデ 旬のお野菜 (追加料金 ¥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)
- ・ジェラート三種盛り合わせ
- ・ボネ~ピエモンテ地方のチョコレートプリン~

Caffè e Biscotti

コーヒーとビスコッティ

Cena Celeste

チェレステおすすめディナーコース

¥12,500

Pane e Pasta di fegato

自家製フォカッチャと白レバーのペースト

Antipasto Misto

季節の前菜の盛り合わせ

Pesce spada alla siciliana

メカジキのシチリア風

Agnolotti dal plin

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〜
または

Spaghetti con bottarga dalla Sardegna e capesante

サルデーニャ産からすみと帆立貝のスパゲッティ

Agnello arrosto alla cacciatora con verdure di stagione

仔羊のロースト カチャトーラ風 旬のお野菜
または

Manzo Wagyu alla griglia con salsa al pepe verde, salsa verde e verdure di stagione

愛媛県産はなが牛の炭火焼き 青胡椒のソースとサルサヴェルデ 旬のお野菜 (追加料金 ¥1,800)

Dolce ~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)
- ・ジェラート三種盛り合わせ
- ・ボネ〜ピエモンテ地方のチョコレートプリン〜

Caffè e dolci italiani

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタダイヤモンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ

追加料金 ¥4,800 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理

追加料金 ¥2,500 でコースに追加いただけます

Cena speciale dello chef

シェフの特薦ディナーコース

¥15,000

Pane e Pasta di fegato

自家製フォカッチャと白レバーのペースト

Antipasto Misto

季節の前菜の盛り合わせ

Foie gras saltato con zuppa di funghi

フォアグラのソテー モリール茸と蕪のズッパ

Agnolotti dal plin

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〜
または

Spaghetti con bottarga dalla Sardegna e capesante

サルデーニャ産からすみと帆立貝のスパゲッティ

Manzo Wagyu alla griglia con salsa al pepe verde, salsa verde e verdure di stagione

愛媛県産はなが牛の炭火焼き 青胡椒のソースとサルサヴェルデ 旬のお野菜

Dolce ~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)
- ・ ジェラート三種盛り合わせ
- ・ ボネ〜ピエモンテ地方のチョコレートプリン〜

Caffè e dolci italiani

コーヒーとイタリア郷土菓子

〜ブルッティマブオーニ・パンフォルテ・パスタダイヤモンドルレ

キャビアの冷製カペリーニ

追加料金 ¥4,800 でコースに追加いただけます

本日のお魚料理

追加料金 ¥2,500 でコースに追加いただけます