

PRANZO

Menu prefisso プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・メイン料理・デザートの中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 -

- ・ 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 釜揚げしらすと生海苔のスパゲッティ ライムの香り
- ・ 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〜

<限定 20 食>

Pranzo Celeste

チェレステおすすめランチコース

¥10,000

Salmone Shinshu marinato, insalata di riso aromatica, salsa allo yogurt

・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

または

Asparagi alla milanese con bresaola fatta in casa e insalata di rucola

・アスパラガスのミラネーゼ 自家製ブレザオラとルッコラのサラダ

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～

Agnello arrosto alla cacciatore 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一品お選びください

・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 biscotti

コーヒーとビスコッティ

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