

restaurant **CELLY**
with SKY BAR

Course 6,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜
Appetizer 鮮魚のカルパッチョ
ケール クラッシュレモンのビネグレット
Fresh fish carpaccio with
Kale, Sauce vinaigrette with crushed lemon

スープ
Soup 季節のポタージュ
Seasonal Potage soup

メインディッシュ
Main Dish お魚料理またはお肉料理から1品お選び下さい
Please choose one article from fish or meat dishes

リヴォルノ風魚介の“カッチュッコ”
“Cacciucco” Seafood stew Livorno-style

or
イベリコ豚のオリーブパン粉焼き
Grilled Iberico pork with olive and
bread crumb

デザート
Desserts パティシエ特製デザート
Patisserie special dessert

Course 8,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜
Appetizer フォアグラクリームとブラックココアの克蘭ブル
キャラメルソース
Foie Gras Cream with Black Cocoa Crumbled
Caramel Sauce

スープ
Soup 季節のポタージュ
Seasonal Potage soup

お魚料理
Seafood dish 本日のお魚料理
Fish dish of the day

お肉料理
Meat dish 牛ロースのグリルロースト
木の芽肉味噌ソース
Grilled Beef loin with Tree buds miso sauce

デザート
Desserts パティシエ特製デザート
Today's patissier special dessert

Course 10,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜
Appetizer シェフお勧め前菜
Appetiser of the day

フォアグラのポワレと季節のポタージュ
Poire of foie gras and seasonal potage

お魚料理
Seafood dish シェフお勧めオマールの逸品
Today's lobster dish

お口直しのグラニテ
Granite of palate freshener

お肉料理
Meat dish シェフお勧め国産牛フィレ肉
Today's domestic beef tenderloin

デザート
Desserts パティシエ特製デザート
Dessert of the day