

# restaurant **CELLY**

## with SKY BAR

### Modern American

SOUP	Tomato soup "gumbo" of chorizo and organic vegetable チョリソーとオーガニックベジタブルのトマトスープ"ガンボ"	900	MEAT	Grilled lamb, hummus, onion essence ラム肉のグリル フムス オニオンエッセンス	2,000
APPETIZER	Smoked Daisendori chicken breast and Miura-grown vegetable bagna cauda 大山鶏ムネ肉のスマークと三浦野菜のバーニャカウダ	1,200	MEAT	Miyazaki prefecture Kirishima pork spareribs Cinnamon BBQ Sauce and Plum Compote 宮崎県産霧島黒豚スペアリブ シナモン BBQ ソース プラムコンポート	2,600
APPETIZER	Eggslut style of chili con carne & spinach チリコンカン&スピナッチのエッグスラット風	1,300	SEAFOOD & MEAT	Surf & Turf brochette "Lamb, pork belly confit, sea tiger prawns, scallops, summer vegetables" SURF & TURF プロシェット 「仔羊・豚バラコンフィ・シータイガー・帆立・春野菜」	2,600
APPETIZER	Affogato Cajun Tomato-Simmered Octopus 真タコのケイジャントマト煮「アフオガード」	1,300	PASTA	Tagliolini with dried sea lettuce, New England clam chowder style, pepperoncino 青さのりを練りこんだ「タリオリーニ」 ニューイングランドクラムチャウダー風 ペペロンチーノ	1,600
SALAD	Garlic shrimp and avocado, romesco chopped salad ガーリックシュリンプとアボカド、 ロメスコのチョップドサラダ	1,500	PASTA	Lingune of crab and lobster with americaine cream オマール海老と渡り蟹 アメリケースクリーム リングイネ	2,800
SEAFOOD	Seafood and Lobster Platter *Serves Two オマール海老、魚介のシーフードプラッター ※2人前	5,400			
SEAFOOD	Coconut frit Omar shrimp with coriander salad オマール海老のココナッツフリット バクチャーサラダ	3,200			

### Appetizer

Green ahijo with garlic, mussels, kinoko mushrooms and potatoes ムール貝、キノコ、ポテトのにんにく風味グリーンアヒージョ	1,000
Spanish Raw ham スペイン産生ハム	1,200
Chef Recommended Today's appetizer シェフおすすめ本日のアペタイザー	1,200
Pâté of Foie Gras and Shiitake Mushrooms Served with Pickles フォアグラとしいたけのパテ ピクルス添え	1,300
Seared Miyagi salmon with spinach みやぎサーモンの炙りとほうれん草	1,250
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのピネグレット	1,100
Ham and salami assortment ハム&サラミ盛り合わせ	1,800
Three-cheese assortment チーズ盛り合わせ3種	1,800

### Salad

Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,500
Carotenoid salad with red fruits, red vegetables, and feta cheese 赤い野菜と赤い果実、フェタチーズのカロテノイドサラダ	1,300
Chef's recommended seasonal vegetable salad シェフおすすめ旬野菜のサラダ	1,600

### Grains&Maccheroni

Giardino Fiore Orecchiette オレキエッテ「ジャルディーノ フィオーレ」	1,400
Today's pasta 本日のパスタ	1,400
Risotto granchio -Indulge in crabs with this risotto- リゾット グランキオ ~蟹づくしのリゾット~	2,000

### Seafood

Swordfish and Seasonal Vegetable Fritter with a Tartare of Mint and Homemade Dry Tomatoes メカジキと旬野菜のフリット ミントと自家製ドライトマトのタルタル	1,600
Today's seafood dish 本日の魚料理	2,400
Fritter of soft-shell crab Peruvian-style coconut cream stew flavored with curry leaf and lime ソフトシェルクラブのフリット ペルー風ココナッツクリーム煮 カレーリーフとライム風味	1,900

### Meat

Iberico pork mostarda with spelt and mushrooms, Japanese yam frit イベリコ豚のモスタルダ スペルト小麦ときこの ヤマイモのフリット	2,200
Awao Chicken Breast Mushrooms à la Crème Served with Porcini Ratatouille 阿波尾鶏むね肉の茸アラクレーム ポルチーニのラタトゥイユ添え	2,800
Today's meat dish 本日の肉料理	2,800
Lamb brochette "churrasco" with cumin, coriander, and chimichurri sauce 仔羊のプロシェット「シュラスコ」 クミン、 コリアンダー、チミチュリソース	3,500
Angus beef loin of crazy Salt grill アンガス牛ロース肉のクレイジーソルトグリル	200g 3,600 300g 5,600
Grill Roasted domestic beef tenderloin 100 g / 150g / 200g 国産牛フィレ肉のグリルロースト 100 g/150g/200g	100g 4,200 150g 5,400 200g 6,800

Bread charge ¥500 per person.

テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様500円を頂戴しております