

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 鮮魚と季節野菜のグリル サルサ
フレッシュトマトソースと黒酢のノワゼット
Grilled fresh fish and seasonal vegetables salsa
Noisette with fresh tomato sauce and black vinegar

or

イベリコ豚のオリーブパン粉焼き
グリーンマスタードソース
Grilled Iberico pork with olive and
bread crumb green mustard sauce

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

Course 8,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜
Appetizer フォアグラのプリュレ 抹茶のブリオッシュ
イチジクコンポート
Foie gras crème brûlée matcha brioche, fig compote

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 鴨の低温ロティ ベリーソース オレンジのアクセント
Low temperature roti of duck
Berry sauce Orange accent

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