

restaurant CELLY

with SKY BAR

Modern American

SOUP	Tomato soup "gumbo" of chorizo and organic vegetable チヨ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”	950	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 Awaodori chicken breast with Miura vegetable bagna cauda 阿波尾鶏むね肉のスマークと三浦野菜のバーニャカウダ	1,250	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	2,700
APPETIZER	Herb-grilled Sicilian sardine and whelk served with chipotle pepper sauce シチリア風真イワシとツブ貝の香草ココット焼き チポートレイペパーソース	1,550	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・夏野菜」	2,700
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」	1,400	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	1,600	PASTA	Lingune of crab and lobster with americaine cream オマール海老と渡り蟹 アメリケースタクリーム 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	PASTA	Snow Ice Pasta Carbonara with Fragrant White Truffle スノーアイスパスタ “カルボナーラ” 白トリュフの香り	1,600
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	DESSERT	Ripe Mango Tea Terrine 完熟マンゴーティーのテリーヌ	1,000

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	1,100
Spanish Raw ham スペイン産生ハム	1,300
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 ビクルス添え	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ビネグレット	1,150
Ham and salami assortment ハム＆サラミ盛り合わせ	1,900
Three-cheese assortment チーズ盛り合わせ 3 種	1,900

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	1,600
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

Desserts

Three ice cream assortment アイス 3 種盛り合わせ	650
Premium tiramisù 極上ティラミス	800
Caramel banana & chou chocolat キャラメルバナースとシューショコラ	900
Dessert of the day 本日のデザート	1,100
Devil hiding in red berries- diablo chocolat with mousse glacée 赤い果実に身を潜めた悪魔 ディアブロショコラ・ムースグラッセ	1,100

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	1,650
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 スペルト小麦ときのこ ヤマイモのフリット	2,300
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	2,900
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	3,600
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 3,650 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

Grains&Maccheroni

Giardino Fiore Orecchiette オレキエッテ「ジャルディーノ フィオーレ」	1,450
Today's pasta 本日のパスタ	1,450
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～	2,100

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