

restaurant **CELLY**

with SKY BAR

ランチにはパン、コーヒー又は紅茶が付きます。(カフェオレ・カプチーノ +¥200)

NOEL LUNCH COURSE

Course 3,800

3,800

3,800円ランチコース

AMUSE	クロワッフル マスカルポーネクリーム プロシュート
HOV	サーモンマリネ 柿のピクルス グリーンペッパーヴィネグレット
SOUP	レモンの効いた白菜のポタージュ ラルドのアクセント
POISSON	真鯛のヴァブール ステムレタス 和だしブールブラン
VIANDE	阿波尾鶏の低温コンフィ ヴィガラードソース
DESSERT	ベリーで彩る フロマージュリーフ

Course 5,000

5,000

5,000円ランチコース

AMUSE	クロワッフル マスカルポーネクリーム プロシュート
HOV	サーモンマリネ 柿のピクルス グリーンペッパーヴィネグレット
SOUP	レモンの効いた白菜のポタージュ ラルドのアクセント
POISSON	金目鯛の炙り ニョッキ ハーブのヴェルデュレットソース
VIANDE	青森麦小町豚の低温ロースト ジュドレフォール タスマニアマスタード
DESSERT	ベリーで彩る フロマージュリーフ

SPECIAL LUNCH

PASTA LUNCH

1,200

パスタランチ

Today's Salad/Soup	スモールサラダ 又は 本日のスープ
Today's pasta	ベーコンと玉葱、トマトのアマトリチャーナ

SALAD LUNCH

1,200

サラダランチ

Today's Soup	本日のスープ
Salad	グアカモレ ジャークマリネチキン 焼きパルミットのエンサラダ

RISOTTO LUNCH

1,400

リゾットランチ

Today's Salad/Soup	スモールサラダ 又は 本日のスープ
Risotto	アサリとアスパラガスのトマトリゾット

SEAFOOD LUNCH

1,600

シーフードランチ

Today's Salad/Soup	スモールサラダ 又は 本日のスープ
Seafood dish	鮮魚と旬野菜のソテ バジル、トマト、オリーブの香り

MEAT LUNCH

1,600

ミートランチ

Today's Salad/Soup	スモールサラダ 又は 本日のスープ
Meat dish	若鶏のグリルとフランクフルトのコンボ マッシュポテト マスタードソース

DESSERT OPTION

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000	Premium tiramisù 極上ティラミス	600
Three kinds of ice Assorted アイス3種盛り合わせ	600		