

restaurant **CELLY**
with SKY BAR

Course 6,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜
Appetizer

フォアグラと椎茸のパテ ド カンパーニュ
苺のコンフィチュール
Foie gras and mushroom pate de campagne
Strawberry Confiture

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

鮮魚とオマール海老のブイヤベース仕立て
Fish and lobster bouillabaisse

or

仔羊のベルシャード チミチュリソース
タスマニアンマスタード添え
Lamb persillade served with chimichurri sauce
and Tasmanian mustard

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

帆立貝のカルパッチョ ルージュ仕立て
Scallop carpaccio with rouge

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

フランス産シャラン鴨のロティ
ベリーソース ブラッドオレンジのアクセント
French Charlan duck of roti
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
Appetizer 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