

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"	950	SOUP	"Onion Gratin Soup" with confit of domestic beef cheek 国産牛ホホ肉のコンフィの「オニオングラタンスープ」	2,500
APPETIZER	Smoked Awaodori chicken breast with Miura vegetable bagna cauda 阿波尾鶏むね肉のスモークと三浦野菜のバーニャカウダ	1,250	MEAT	Grilled American Black Angus Beef Tongue 米国産ブラックアンガス牛タンofグリル	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	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 チポートルレイペパーソース	1,550	PASTA	Monkfish liver and black truffle monterey jack carbonara アン肝と黒トリュフのモンテレージャックカルボナーラ	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	Tagliolini with dried sea lettuce, New England clam chowder style, pepperoncino 青さを練りこんだ「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
SEAFOOD & MEAT	Surf & Turf brochette "Lamb, pork belly confit, sea tiger prawns, scallops, seasonal vegetables" SURF & TURF プロシュット 「仔羊・豚バラコンフィ・シータイガー・帆立・季節野菜」	2,700	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 platter with lobster and shellfish (for two people) 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	Tomato cream gnocchi with snow crab and creamy spring onion ズワイガニとトロトロねぎのニョッキ トマトクリーム	1,400
			DESSERT	Chocolat orange chocolate fondant ショコラオレンジのフォンダンショコラ	1,100

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 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	1,150
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
French rural pastry topped with Valrhona Itakuja chocolates (conversation) ヴァローナイタクジャチョコをのせたフランス地方菓子(コンベルサッション)	1,100
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
Lobster and snow crab bouillabaisse オマール海老とズワイガニのブイヤベース	3,900

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と 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
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
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

Lemon cream tagliatelle with freshwater prawn and roasted zucchini 手長えびとローストズッキーニの塩レモンクリーム タリアテッレ	1,980
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