

restaurant **CELLY**
with SKY BAR

Course 6,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜
Appetizer

オーロラサーモンのミキューイ キノコマリネ
山葵のアクセント
Aurora Salmon Mi-Cuit with Marinated
Mushrooms and a Hint of Wasabi

スープ
Soup

季節のポタージュ
Seasonal Potage

メインディッシュ
Main Dish

真鯛と魚介のリボルノ風“カッチュッコ”
Livorno-Style Red Sea Bream
and Seafood Caciucco

or

九条葱でマリネした仔羊
オリーブバーニャカウダと里芋のエクラゼ
Lamb marinated in Kujo green onion
Olive Bagna Cauda and Eclaise of Taro

デザート
Desserts

パティシエ特製デザート
Today's patissier special dessert

Course 8,000yen

お食事前の一皿
Amuse

前菜
Appetizer

帆立と粒貝ののマリネ Rouge仕立て
Rouge Marinated Scallops and Whelk

スープ
Soup

季節のポタージュ
Seasonal Potage

お魚料理
Seafood dish

平目のムニエル
大葉香るヴェルドュレットソース
Flounder Meuniere
with Perilla-Scented Verdurette

お肉料理
Meat dish

フランス産シャラン鴨の低温ロティ
栗のピューレ ベリーソース
Slow Roasted Challans Duck
with Chestnut Puree and Berry Sauce

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

マグロの瞬間燻製“MISO”
Quick-Smoked Miso Tuna

西京味噌漬けフォアグラのボワレ 甘醤油
Kyoto-Style Miso Marinated
Foie Gras Poele with Mild Soy Sauce

濃厚な鶏出汁のトルテリーニ
Tortellini in Rich Chicken Broth

お魚料理
Seafood dish

オマール海老のボワレ
黒いオランダーズソース ホウレン草ピューレ
Lobster Poele
with Black Hollandaise Sauce and Spinach Puree

お口直しのグラニテ
Granite of palate freshener

お肉料理
Meat dish

国産牛フィレ肉のグリルロースト
柚子醤油ソース 旬のキノコフリット
Grill-Roasted Japanese Beef Tenderloin
with Yuzu Soy Sauce
and Fried Seasonal Mushrooms

デザート
Desserts

パティシエ特製デザート
Today's patissier special dessert