

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 | 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 |
| 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 チポトレイペパーソース | 1,550 | PASTA | Homemade "pici" kneaded with tapioca, in a chestnut and pork ragu タピオカを練りこんだ自家製"ピチ" 栗と猪のラグー | 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 アメリカンクリーム リングイネ | 2,800 |
| MEAT | Grilled American Black Angus Beef Tongue 米国产ブラックアンガス牛タンのグリル | 2,700 | PASTA | "Homemade maccheroni" with cuttlefish and bottarga in cherry tomato sauce "自家製マッケローニ" 甲イカとボツタルガのチェリートマトソース | 1,600 |
| MEAT | Miyazaki prefecture Kirishima pork spareribs Cinnamon BBQ Sauce and Plum Compote 宮崎県産霧島黒豚スベアリップ シナモン BBQ ソース プラムコンポート | 2,700 | DESSERT | Pistachio and Amarena cherry mille-feuille ピスタチオとアマレナチェリーのミルフィーユ | 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 |
| 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 |
| Spanish Raw ham スペイン産生ハム | 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 |
| 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 |
| 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 |
| Chef's recommended seasonal vegetable salad シェフおすすめ旬野菜のサラダ | 1,600 |

Seafood

| | |
|--|-------|
| 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

| | |
|--|--------------------------|
| 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 |

Grains&Maccheroni

| | |
|---|-------|
| Today's pasta 本日のパスタ | 1,600 |
| 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 |

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 キャラメルバナナ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 デイアブロショコラ・ムースグラッセ | 1,100 |

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