

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 チポートルレイペパーソース	1,550	PASTA	Homemade "pici" kneaded with tapioca, in a chestnut and pork ragù 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	Carbonara with spiced mushrooms and smoked pancetta, featuring homemade spinach tagliatelle スパイスを効かせたキノコとスモークパンチェッタのカルボナーラ ホウレン草を練りこんだ自家製タリアテッレ	1,600
MEAT	Sautéed Kagoshima black pork tenderloin with chicken mousse, served with cream of mushroom soup 若鶏ムースを纏った鹿児島黒豚フィレ肉のソテー クリームシャンピニオン	2,400	DESSERT	Cobbler pudding with kumquat and berries, served with vanilla ice cream 金柑とベリーのプロディングコブラーとバニラアイス	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
Rare-grain millet risotto with Hokkaido Hanasaki crab, served with wasabi-infused tobiko 北海道産 花咲蟹の稀少雑穀米リゾット 山葵香るとびっ子添え	1,350

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
3 Varieties of Rich Cheese Cake 3種の濃厚チーズケーキ	900
Dessert of the day 本日のデザート	1,100
Dark chocolate millefeuille ミルフィーユ・ショコラノワール	1,000

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