

ホテルザセレスティン東京芝  
**リブランド2周年記念イベント**  
**鹿児島食材+シェフ厳選食材を使用したディナーbuffet**

＜リブランド2周年に合わせた年に1度2日だけの大謝恩企画！＞

日程 2019.11/27(水)、11/28(木)  
 時間 18:00 ~ 21:00(20:30L.O.)  
 料金 お一人様 ¥8,000(税込)  
 会場 1Fレストラン ラブルーズ東京



薩摩藩江戸上屋敷跡に位置するホテルザセレスティン東京芝の  
 メインダイニング「ラブルーズ東京」にて鹿児島ならではの食材と  
 シェフ厳選のこだわり食材を取り入れた特別ディナーbuffetをご用意。

＜メニュー＞

ライブキッチンから出来立てを提供します。

- ・熱々の黒牛、黒豚のステーキ
- ・フルーツのオーダーカット／鹿児島黒糖クリームブリュレオーダー焼き
- ・霧島サーモンのマリネ カuttingサービス
- ・無添加、天然魚使用揚げ立てさつま揚げ(「カワノすり身店」店主来店)
- ・鹿児島カンパチ(アカバナ)の解体ショー

- ・鹿児島カツオのわら焼き 海の黒酢ジュレ 伊佐ねぎ塩ソース
- ・プチオードブル(鹿児島新牛蒡の洋風金平、フオウグラフラン黒糖焼き  
 鹿児島ボンタンブリ南蛮、鹿児島実エンドウ(まめこぞう)のフランセーズ 他)
- ・鹿児島さびなごのフリットを鹿児島抹茶のタルタルソースで
- ・鹿児島麦飯石卵のカルボナーラ風 サラダ仕立て
- ・鹿児島黒豚のメンチカツ パルメジャーノ風
- ・鴨の味噌漬けローストと赤鶏さつまいものコンフィ
- ・鹿児島カンパチ(アカバナ)のオープン焼き
- ・フロマージュ盛り合わせ
- ・天然酵母パン色々



＜養殖現場視察 カンパチ＞

- ・黒牛と黒豚のアツシェパルマンティエール
- ・鹿児島野菜と旬野菜のせいろ蒸し
- ・サラダメランジェ セレ芝ドレッシング、海の黒酢胡麻ドレッシング
- ・黒豚の豚汁(特産の鹿児島味噌で)
- ・鹿児島伊佐米(白米)と御飯のお供
- ・ザ セレスティンクラシックカレー
- ・安納芋のロールケーキ、かるかん、鹿児島米粉のパンケーキ
- ・その他 鹿児島のお料理をご用意しております。

＜ドリンク＞

乾杯用シャンパン(=1グラス)にソフトドリンクは緑茶、珈琲、紅茶、オレンジ&アップルジュースがフリードリンクとして料金に含まれています。  
 その他ソフトドリンクとアルコールは有料です。



＜鹿児島の生産現場を視察 茶畑＞

＜その他2周年記念の「おもてなし」もいろいろご用意！＞

- ・おもてなし1 フレアバーテンダーによるカクテル妙技披露
  - ・おもてなし2 鹿児島ミニ物産展(ホテル1Fロビーにて11:00~17:00)
  - ・おもてなし3 お茶国内生産第2位の鹿児島茶 飲み比べ
  - ・おもてなし4 是枝三姉妹による鹿児島民謡・唄い披露
  - ・おもてなし5 他にも鹿児島色 豊かなおもてなしをご用意
- ※当日、かごしまPRキャラの「ぐりぶー」に会えるかも！

THE CELESTINE  
TOKYO SHIBA



LA PELOUSE TOKYO  
CELESTINE DINING

ご予約・お問い合わせは  
**ラブルーズ東京**  
 TEL.03-5441-4112  
 〒105-0014 東京都港区芝3-23-1  
 ホテルザセレスティン東京芝1F