

# A Five-Course Dishes

## Aコース

アミューズ ブーシュ  
Amuse-Bouche

鹿児島産ブリのミキュイ  
茄子とウニのピュレ クリスピーアーモンドを散りばめて  
Yellowtail cooked medium served with Eggplant,  
Sea Urchin Puree and Crispy Almond sprinkled

サツマイモのポタージュ プロフィトロールを浮かべて  
Sweet Potato Potage with Profiteroles

～魚料理または肉料理をお選びください～  
Please choose a Main Dish of Fish or Meat

本日のお魚を日高昆布と貝と青のりのソースで  
Pan-fried Fish of The Day with Sauce of  
"HIDAKA-KONBU"Kelp,Shellfish and Green Laver

or

マグレカナルのコンフィと茸と栗のブルギニヨン  
山椒の効いたソース  
Duck Breast Confit served with Mushroom and Chestnut  
dressed with Burgundy Butter  
with Japanese Peppery Sauce

秋のデザート  
Seasonal Dessert

ホテル ザ セレスティン東京芝  
オリジナルブレンドコーヒーまたは紅茶  
Original Blended Coffee, Tea or Herbal Tea

¥6,200

# A Six-Course Dishes

## Bコース

アミューズ ブーシュ  
Amuse-Bouche

鹿児島産ブリのミキュイ  
茄子とウニのピュレ クリスピーアーモンドを散りばめて  
Yellowtail cooked medium served with Eggplant,  
Sea Urchin Puree and Crispy Almond sprinkled

サツマイモのポタージュ プロフィトロールを浮かべて  
Sweet Potato Potage with Profiteroles

本日のお魚を日高昆布と貝と青のりのソースで  
Pan-fried Fish of The Day with Sauce of  
"HIDAKA-KONBU"Kelp,Shellfish and Green Laver

マグレカナルのコンフィと茸と栗のブルギニヨン  
山椒の効いたソース  
Duck Breast Confit served with Mushroom and Chestnut  
dressed with Burgundy Butter  
with Japanese Peppery Sauce

秋のデザート  
Seasonal Dessert

ホテル ザ セレスティン東京芝  
オリジナルブレンドコーヒーまたは紅茶  
Original Blended Coffee, Tea or Herbal Tea

¥7,700

# A Seven-Course Dishes

## Cコース

アミューズ ブーシュ  
Amuse-Bouche

鹿児島産ブリのミキュイ  
茄子とウニのピュレ クリスピーアーモンドを散りばめて  
Yellowtail cooked medium served with Eggplant,  
Sea Urchin Puree and Crispy Almond sprinkled

フォワグラのポワレ  
自家製のブリオッシュ添え コニャック香るソース  
Pan-fried Foie gras served with Homemade Brioche  
and Cognac flavoured Sauce

サツマイモのポタージュ プロフィトロールを浮かべて  
Sweet Potato Potage with Profiteroles

本日のお魚を日高昆布と貝と青のりのソースで  
Pan-fried Fish of The Day with Sauce of  
"HIDAKA-KONBU"Kelp,Shellfish and Green Laver

マグレカナルのコンフィと茸と栗のブルギニヨン  
山椒の効いたソース  
Duck Breast Confit served with Mushroom and Chestnut  
dressed with Burgundy Butter  
with Japanese Peppery Sauce

秋のデザート  
Seasonal Dessert

ホテル ザ セレスティン東京芝  
オリジナルブレンドコーヒーまたは紅茶  
Original Blended Coffee, Tea or Herbal Tea

¥9,200

コースメニューの肉料理は追加料金で  
下記の中からもお選び頂けます

You could also choose a meat plate from the following  
(Extra Charge Applies)

鹿児島産黒豚肩ロースステーキ 150g ¥1,700  
Kagoshima Pork Boston Butt Steak

黒毛和牛サーロインステーキ 130g ¥2,100  
Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak

メキシコ産サーロインステーキ 200g ¥2,100  
Mexican Sirloin Steak

ニュージーランド産牛フィレステーキ 150g ¥2,400  
New Zealand Beef Fillet Steak

鹿児島産黒牛サーロインステーキ 200g ¥6,000  
Kagoshima Black Beef Sirloin Steak

\*ステーキは[ジャポネソース/黒酢オニオンソース/赤ワインソース]の中から  
お好みのソースをお選びください。  
\*Please choose a favourite one from three kinds of Steak Sauce.  
[Japanese Sauce, Black Vinegar Onion Sauce, Red Wine Sauce]

## Appetiser, Salads & Soup

オードブル・サラダ・スープ

彩り豊かな野菜とベーコンのシーザーサラダ Caesar Salad with Colourful Vegetables and Bacon	¥1,600
鹿児島産うなぎのジャポネサラダ Salad of "KAGOSHIMA" Eel	¥1,900
鹿児島産あおりいかとシュリンプのサラダ シノワ風 Chinois Style Salad with Bigfin Reef Squid and Shrimp	¥1,900
本日のスープ Soup of the Day	¥1,100
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,900
冷たいオードブル Chilled Appetiser	¥1,900

## Main Dish

メインディッシュ

セレスティンバーガーとフレンチフライ Celestine Burger and French Fries	¥2,600
本日のお魚料理 Fish of the Day	¥2,900
鹿児島産赤鶏さつまとのオーギュ渓谷風 "AKADORI-SATSUMA" Chicken simmered in Cream "Auge Valley Style"	¥2,900
*鹿児島産黒豚肩ロースステーキ Kagoshima Pork Boston Butt Steak	150g ¥3,000
*厳選牛サーロインステーキ Carefully selected Beef Sirloin Steak	200g ¥3,600
*厳選牛フィレステーキ Carefully selected Beef Fillet Steak	150g ¥4,000
*鹿児島産黒牛サーロインステーキ Kagoshima Black Beef Sirloin Steak	200g ¥8,200

\*ステーキは[ジャポネソース/黒酢オニオンソース/赤ワインソース]の中から  
お好みのソースをお選びください。

\*Please choose a favourite one from three kinds of Steak Sauce.  
[Japanese Sauce , Black Vinegar Onion Sauce , Red Wine Sauce]

## Side Dish

サイドディッシュ

トリュフ風味ポテト Truffle Flavoured French Fries	¥1,300
ラタトゥーユとポーチドエッグ Ratatouille served with poached Egg	¥1,900
天然酵母パン、バターとオリーブオイル Natural Yeast Bread with Butter and Olive Oil	¥500

## Dessert, Cheese

デザート・チーズ

アイスクリーム盛り合わせ Ice-Cream (2 Scoops)	¥900
本日のデザート Dessert of the Day	¥1,100
本日のケーキ Cake of the Day	¥1,300
チーズとドライフルーツ Cheese with Dried Fruits	¥1,900
コーヒー・紅茶・ハーブティー Original Blended Coffee, Tea, Herbal Tea	¥900

## A la carte Selection Dinner

アラカルトセレクションディナー

~下記の中から一品お選びください~  
~Please choose one~

A. 彩り豊かな野菜とベーコンのシーザーサラダ  
Caesar Salad with Colourful Vegetables and Bacon  
**or**

B. 鹿児島産うなぎのジャポネサラダ  
Salad of "KAGOSHIMA" Eel  
**or**

C. 鹿児島産あおりいかとシュリンプのサラダ シノワ風  
Chinois Style Salad with Bigfin Reef Squid and Shrimp  
**or**

D. 本日のスープ  
Soup of the Day  
**or**

E. オニオングラタンスープ  
Onion Gratin Soup

+

右記の中から  
お好みのお料理を  
お選びください

Please choose  
a plate  
from the following

1. セレスティンバーガーとフレンチフライ Celestine Burger and French Fries	¥3,200
2. 本日のお魚料理 Fish of the Day	¥3,500
3. 鹿児島産赤鶏さつまとのオーギュ渓谷風 "AKADORI-SATSUMA" Chicken simmered in Cream "Auge Valley Style"	¥3,500
4. 鹿児島産黒豚肩ロースステーキ Kagoshima Pork Boston Butt Steak	150g ¥3,600
5. 厳選サーロインステーキ Carefully selected Beef Sirloin Steak	200g ¥4,600
6. 厳選牛フィレステーキ Carefully selected Beef Fillet Steak	150g ¥5,000
7. 鹿児島産黒牛サーロインステーキ Kagoshima Black Beef Sirloin Steak	200g ¥9,200

\*ステーキは[ジャポネソース/黒酢オニオンソース/赤ワインソース]の中からお好みのソースをお選びください。  
\*Please choose a favourite one from three kinds of Steak Sauce.[Japanese Sauce , Black Vinegar Onion Sauce , Red Wine Sauce]

+

天然酵母パン、バターとオリーブオイル  
Natural Yeast Bread with Butter and Olive Oil

オリジナルブレンドコーヒー、紅茶またはハーブティ  
Original Blended Coffee, Tea or Herbal Tea

本日のデザート  
Dessert of the Day

追加料金 ¥900  
(Extra Charge)

\*セットの天然酵母パンは、アイスクリームに変更できます。  
\*Natural Yeast Bread can be changed to Ice Cream