


A Five-Course Dishes

Aコース

¥6,900

アミューズ ブーシュ 
Amuse-Bouche



鹿児島産黒糖と桜チップの香りを纏わせた自家燻製サーモン 
山椒香るタップナードソース

Brown Sugar marinated Salmon smoked in Cherry Tree Chips
with Japanese Pepper flavoured Tapenade Sauce



or

「東京NEO-FARMERS!」彩野菜とキヌアフリットのメランジェサラダ 
A mixed Salad with「TOKYO NEO-FARMERS!」Vegetables and Quinoa Fritter

東京牛乳とカブのポタージュ 桜エビを浮き身にして   
Turnip Potage with dried Sakura Shrimp

本日のお魚を磯の香りと貝の旨味をのせた軽いバターのソースで  
Pan-fried Fish of The Day with Sea Lettuce and Shellfish flavoured Butter Sauce



or

鹿児島直送のお魚を +¥1,000
磯の香りと貝の旨味をのせた軽いバターのソースで  
Pan-fried Fish directly from Kagoshima
with Sea Lettuce and Shellfish flavoured Butter Sauce



or

しっとりと仕上げた豚フィレのポーランド風 ケッパーのアクセントで  
Low Temperature steamed Pork Fillet Polish Style served with Caper



or

鹿児島産赤鶏さつまのヴィネガー煮込み +¥500
"プーレ オ ヴィネーグル"  
Simmered "Akadorisatsuma" Chicken in Vinegar

or

鹿児島産黒豚のポワレ +¥1,000
ほんのり甘い鹿児島産甘露醤油のソースで  
Pan-fried Berkshire Pork with Sweet Soy-Sauce

or

鹿児島産南国黒牛のミニッツステーキ +¥2,500
ほんのり甘い甘露醤油のソースで  
"Nangoku Kuroushi" Black Cattle Beef Sirloin Minute Steak
with Sweet Soy-Sauce

春のデザート +¥500
Seasonal Dessert 

小菓子 +¥500
Mignardises  

天然酵母パン
Natural Yeast Bread  


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
Original blended Coffee

A Six-Course Dishes

Bコース

¥8,600

アミューズ ブーシュ 
Amuse-Bouche

鹿児島産黒糖と桜チップの香りを纏わせた自家燻製サーモン 
山椒香るタップナードソース

Brown Sugar marinated Salmon smoked in Cherry Tree Chips
with Japanese Pepper flavoured Tapenade Sauce



or

「東京NEO-FARMERS!」彩野菜とキヌアフリットのメランジェサラダ 
A mixed Salad with「TOKYO NEO-FARMERS!」Vegetables and Quinoa Fritter

東京牛乳とカブのポタージュ 桜エビを浮き身にして   
Turnip Potage with dried Sakura Shrimp

本日のお魚を磯の香りと貝の旨味をのせた軽いバターのソースで  
Pan-fried Fish of The Day with Sea Lettuce and Shellfish flavoured Butter Sauce

or

鹿児島直送のお魚を +¥1,000
磯の香りと貝の旨味をのせた軽いバターのソースで  
Pan-fried Fish directly from Kagoshima
with Sea Lettuce and Shellfish flavoured Butter Sauce



or

しっとりと仕上げた豚フィレのポーランド風 ケッパーのアクセントで  
Low Temperature steamed Pork Fillet Polish Style served with Caper



or

鹿児島産赤鶏さつまのヴィネガー煮込み"プーレ オ ヴィネーグル"  
Simmered "Akadorisatsuma" Chicken in Vinegar

or

鹿児島産黒豚のポワレ +¥1,000
ほんのり甘い鹿児島産甘露醤油のソースで  
Pan-fried Berkshire Pork with Sweet Soy-Sauce

or

鹿児島産南国黒牛のミニッツステーキ +¥2,500
ほんのり甘い甘露醤油のソースで  
"Nangoku Kuroushi" Black Cattle Beef Sirloin Minute Steak with Sweet Soy-Sauce

春のデザート +¥500
Seasonal Dessert 

小菓子 +¥500
Mignardises  


天然酵母パン
Natural Yeast Bread  

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
Original blended Coffee

A Seven-Course Dishes


Cコース〈薩摩×江戸〉

¥13,000

アミューズ ブーシュ 
Amuse-Bouche



or

イタリア産キャビアの逸品 +¥1,200
Amuse Bouche with Italian Caviar  

「東京NEO-FARMERS!」彩野菜と 
鹿児島直送のお魚と江戸前小肌のクリュ 山椒香るタップナードソース
Fish directly from Kagoshima, Japanese Shad and「TOKYO NEO-FARMERS!」
Vegetables with Japanese Pepper flavoured Tapenade Sauce



鹿児島産月日貝の薬味バター"カフェドパリバター"焼き  
Grilled "Tukihigai" Sellfish with "Café de Paris" Butter Sauce

鹿児島有機人参と東京牛乳の軽いポタージュ 桜エビを浮き身にして   
Organic Carrot Potage with Sakura Shrimp

江戸前太刀魚のカダイフ巻き  
バジルの香りをアンフゼしたフルーツマトのクーリ
Fried "Edomae" Cutlass Fish wrapped in Kadaif with Basil flavoured Tomato Sauce

鹿児島産黒毛和牛フィレ肉のポワレ 濃厚なジュのソース  
Pan-fried "Kuroge Wagyu" Beef Fillet with Gravy Sauce

or

"食鳥の女王" 奄美産黒ホロホロ鶏のポワレ 濃厚なジュのソース  
Pan-fried Black Guinea fowl with with Gravy Sauce

奄美産生黒糖とプラリネのアイスと紅はるかの焼いも  
キャラメルソースで
Roasted Sweet Potato served with Brown Sugar and Praline Ice Cream
with Caramel Sauce

or

春のデザート 
Seasonal Dessert

小菓子 +¥500
Mignardises  
天然酵母パンと発酵バター / 純鹿児島産オリーブオイル
Natural Yeast Bread and French cultured Butter / "Kagoshima" Olive Oil  

桜島溶岩焙煎珈琲
"SAKURAJIMA" Lava far-infrared Ray roasted Coffee

or

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
Original blended Coffee

*上記価格には消費税が含まれています。
* The price includes consumption tax.

特定原材料7品目(アレルギー物質)の表示

*コンタミネーションには対応しておりません 7 items of specific ingredients (Allergen) labeling

*Not support contaminations.



Appetizer, Salad & Soup

オードヴル・サラダ・スープ

- 彩り豊かな野菜とカリカリベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad with Colorful Vegetables and Crispy Bacon **¥2,200**
- 海の幸のサラダ セレスティン東京芝オリジナルドレッシングで
Seafood Salad with Original Dressing **¥2,300**
- 「東京NEO-FARMERS!」彩野菜と
キヌアフリットのメランジェサラダ
A mixed Salad with 「TOKYO NEO-FARMERS!」
Vegetables and Quinoa Fritter **¥2,400**
- 本日のスープ
Soup of The Day **¥1,100**
- 東京牛乳とカブのポタージュ 桜エビを浮き身にして
Turnip Potage with dried Sakura Shrimp **¥1,400**
- 本日のオードヴル
Appetizer of the Day **¥2,200**

Main Dish

メインディッシュ

- 本日のお魚料理
Today's Fish Dish **¥3,500**
 - 本日のお肉料理
Today's Meat Dish **¥3,800**
 - 鹿児島産黒豚のポワレ 150g
Pan-fried Berkshire Pork **¥4,500**
 - 厳選牛サーロインとフレンチフライポテト 200g
Carefully selected Beef Sirloin Steak served with French Fries **¥4,700**
 - 鹿児島産南国黒牛サーロインミニッツステーキ 200g
"Nangoku Kuroushi" Black Cattle Beef Sirloin Minute Steak **¥8,000**
 - 鹿児島産黒毛和牛フィレスステーキ 150g
"Kuroge Wagyu" Beef Fillet Steak **¥9,900**
- * お肉料理のソースは以下の中から好みのおソースをお選びください。
[赤ワインソース ・ジャポネソース]
- * Please choose a favourite one from three kinds of Sauce of the Meat.
[Red Wine Sauce, Japanese Sauce]

Side Dish サイドディッシュ

- フレンチフライポテト
French Fries **¥1,500**
- ガーリックトースト
Garlic Toast **¥800**
- 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 **¥600**
- *+500円でフランス産発酵バターに変更が可能です。
- *Change to French cultured Butter for ¥500 more.
- 本日のデザート
Dessert of The Day **¥1,100**
- 奄美産黒糖とプラリネのアイスと紅はるかの焼いもをキャラメルソースで
Roasted Sweet Potato served with Brown Sugar
and Praline Ice Cream with Caramel Sauce **¥1,400**
- 本日のケーキ
Cake of The Day **¥1,400**
- チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese **¥1,900**

Dessert, Cheese デザート・チーズ

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. 彩り豊かな野菜とカリカリベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad with Colorful Vegetables and Crispy Bacon
- or
- B. 海の幸のサラダ セレスティン東京芝オリジナルドレッシングで
Seafood Salad with Original Dressing
- or
- C. 「東京NEO-FARMERS!」彩野菜と
キヌアフリットのメランジェサラダ
A mixed Salad with 「TOKYO NEO-FARMERS!」Vegetables and Quinoa Fritter
- or
- D. 本日のスープ
Soup of The Day
- or
- 東京牛乳とカブのポタージュ 桜エビを浮き身にして
Turnip Potage with dried Sakura Shrimp

右記の中から
好みのお料理を
お選びください

Please choose
a plate
from the following

- 1. 本日のお魚料理
Today's Fish Dish **¥5,200**
- 2. 本日のお肉料理
Today's Meat Dish **¥5,500**
- 3. 鹿児島産黒豚のポワレ 150g
Pan-fried Berkshire Pork **¥6,200**
- 4. 厳選牛サーロインとフレンチフライポテト 200g **¥6,400**
Carefully selected Beef Sirloin Steak served with French Fries
- 5. 鹿児島産南国黒牛サーロインミニッツステーキ 200g **¥9,700**
"Nangoku Kuroushi" Black Cattle Beef Sirloin Minute Steak
- 6. 鹿児島産黒毛和牛フィレスステーキ 150g **¥11,600**
"Kuroge Wagyu" Beef Fillet Steak

* お肉料理のソースは以下の中から好みのおソースをお選びください。
[赤ワインソース ・ジャポネソース]

* Please choose a favourite one from three kinds of Sauce of the Meat.
[Red Wine Sauce, Japanese 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
- *+500円でフランス産発酵バターに変更が可能です。
- *Change to French cultured Butter for ¥500 more.
- オリジナルブレンドコーヒー、紅茶またはハーブティー
Original Blended Coffee, Tea or Herbal Tea
- 本日のデザート
Dessert of The Day **追加料金 ¥1,000**
(Extra Charge)
- 奄美産黒糖とプラリネのアイスと
紅はるかの焼いもをキャラメルソースで
- Roasted Sweet Potato served **追加料金 ¥1,200**
with Brown Sugar (Extra Charge)
and Praline Ice Cream
with Caramel Sauce

*上記価格には消費税が含まれています。
* The price includes consumption tax.

特定原材料7品目(アレルギー物質)の表示

*コンタミネーションには対応しておりません 7 items of specific ingredients (Allergen) labeling

*Not support contaminations.

