

Lunch Menu

ランチメニュー (11:00-14:00)

全てのメニューにコーヒーまたは紅茶と、シェフ特製デザートをご用意いたします。
All menu includes coffee or tea and dessert after meals.

※デザートには卵、乳、小麦が含まれています。※Dessert includes egg, milk and wheat.



シバ ガーデンサラダ ¥1,900
Shiba Garden Salad

旬の野菜をふんだんに使用したしっかりとボリュームのあるヘルシーサラダ、ゆでたシュリンプ、炭焼きチキンなどの具材が味と歯ごたえのアクセントに。

旬の野菜 (季節毎に変わります)
Vegetables (change every season)

炭焼きチキン シュリンプ ボイルエッグ
Charcoal Grilled Chicken Shrimp Boiled Egg

クルミ モッツアレラチーズ 大豆ミート
Walnut Mozzarella Cheese Soy Meat

3種のドレッシングでお楽しみください
3 Kinds of Dressing Set

天然酵母のプチバゲット付き シェフ特製デザート
with Natural Yeast Petit Bread Chef's dessert



特選ロースハムのサンドウィッチ ¥1,900
Premium Ham Sandwich

メゾンカイザーのトーストにフレッシュ野菜と特選ロースハムをサンドしました。シンプルにそして丁寧に作られたサンドウィッチです。

トースト 特選ハム チェダーチーズ
Toast Ham Cheddar Cheese

トマト グリーンカール エビの明太子和え
Tomato Green Leaf Shrimp

マヨネーズ 特製ソース
Mayonnaise Original Sauce

サラダ付き シェフ特製デザート
with Green leaf Salad Chef's dessert



黒毛和牛ローストビーフ丼 ¥2,500
Japanese Black Wagyu Roast Beef Bowl

しっとり焼き上げた黒毛和牛ローストビーフと
鹿児島産黒米のプレミアム感たっぷりの贅沢丼
2種類のソースでお楽しみください。

黒毛和牛ローストビーフ 海苔 温泉卵
Japanese Black Wagyu Roast Beef Seaweed Soft boiled Egg

甘露醤油&グリルソース&わさび サラダ付き
Sweet soy sauce, Grill sauce and Wasabi with Green leaf Salad

シェフ特製デザート
Chef's dessert

※鹿児島産の国産米と黒米を使用しています。
※We use Rice and Black rice grown in KAGOSHIMA Pre.



ザ セレスティン クラシックカレー ¥1,900
The Celestine Classical Curry

2002年オープン以来愛され続ける秘伝のカレーソースを
ベースにシェフが更にアレンジを加えたホテルオリジナルカレー。
※お持ち帰りレトルトカレーもございます。スタッフにお問い合わせください。

サラダ付き 温泉卵 +¥100 シェフ特製デザート
with Green leaf Salad Soft boiled Egg Chef's dessert



自家製お子様カレー
Kid's Curry ¥1,000

※鹿児島産の国産米と黒米を使用しています。
※We use Rice and Black rice grown in KAGOSHIMA Pre.

特定原材料 7 品目 (アレルギー物質) コンタミネーションには対応しておりません
Our food may contain or have come in contact with egg, milk, wheat, crab, shrimp, buckwheat and peanuts.



※写真はイメージです。※Pictures are for image only. ※上記価格には消費税が含まれています。※The price includes consumption tax.