



※画像はイメージです。

GW期間限定

黒毛和牛ローストビーフ 選べる前菜ワゴンサービス

料金 8,500円 (税込)

シェフが趣向を凝らした全5皿のゴールデンウィーク限定特別ディナーコース。

四季の彩りを感じられる前菜ワゴンサービスにはじまり、

料理長の自信作、しっとり焼き上げたA5ランクの黒毛和牛ローストビーフなどをご用意。

鹿児島県産の食材を多く取り入れたクラシックとモダンが融合したフレンチを、好みのドリンクとともに心ゆくまで堪能して—。

日程 | 2026年
5月2日(土)・5月3日(日)・5月4日(月)

時間 | 17:30 ~ 22:00 (ラストオーダー 20:00)

料金 | 8,500円 (税込)

場所 | ホテル ザ セレスティン東京芝 1F
La Pelouse Tokyo

※メニューは仕入れ状況等により変更となる場合がございます事、予めご了承くださいませ。
※多くの食材を共通のキッチンで調理しておりますので、意図せず他の食材、成分が混入する場合がございます。コンタミネーションに対応していません。予めご了承くださいませ。

Course menu コースメニュー

【前菜ワゴンサービスメニュー】

※10種類の前菜からお好みのものをお選びいただけます。
ラタトゥイユを乗せたポテトクリーム / グラスに入れたグリーンサラダ (セレ芝ドレッシング) / ライスコロッケ / マリネサーモンと香味野菜 / ネットライスペーパーのエビ春巻 (スイートチリマヨ) / 茄子とポロネーゼのオープン焼き / フォアグラのフラン / 浅利と枝豆のジュレ / グラタンドフィノワーズ & キャラメルオニオンのパスティ / 砂肝とマッシュルームのアヒージョ

【スープ】 南瓜のポタージュ アールグレイ風味

【魚料理】 本日のお魚と鹿児島産あきほなみ玄米のリゾット
桜エビとバジルのソースで

【肉料理】 A5ランク和牛のローストビーフ / 赤ワインソース

【デザート】 (下記3種類より1つチョイス)
マスカルポーネのオモニエールとサプレショコラ / ガトーオペラ / プリンと旬のフルーツのア・ラモード

【パン】 天然酵母パン

【カフェ】 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



LA PELOUSE TOKYO ラ プルーズ東京
CELESTINE DINING

営業時間 17:30~22:00 5:30 p.m. ~ 10:00 p.m.
(L.O 20:30、コース料理は20:00まで)
(Last order 8:30 p.m. Course Meal Last order 8:00 p.m.)
金・土・日曜日・祝日のみ営業
Open only on Friday, Saturday, Sunday and public holidays

〒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

ご予約は ☎ 03-5441-4112
<https://www.celestinehotels.jp/tokyo-shiba>

