A LA CARTE SELECTION DINNER

メインディッシュにサラダ or スープ、それにパン（バター＆オリーブオイル）とコーヒー or 紅茶をセット、
デザートもオプション（￥1,000～）でご用意致します。

You can enjoy salad or soup, bread (butter and olive oil), coffee or tea with a choice of main dishes. Dessert is available as an option (¥1,000~).

画像はイメージです。

Salad

メインディッシュの料金に含まれております。
Included in the price on the main dish

一品お選びください　You have a choice of one dish

- 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
- 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
- 「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

Soup

メインディッシュの料金に含まれております。
Included in the price on the main dish

一品お選びください　You have a choice of one dish

- 本日のスープ
  Soup of the Day
- 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

Main Dish

一品お選びください
You have a choice of one dish

- 本日のお魚料理 ..... ￥5,200
  Today's Fish Dish
- 本日のお肉料理 ..... ￥5,500
  Today's Meat Dish
- 鹿児島産黒豚のポワレ（150g） ..... ￥6,200
  Pan-fried Berkshire Pork
- 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
- 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
- 鹿児島産黒毛和牛フィレステーキ（150g） ..... ￥11,600
  "Kuroge Wagyu" Beef Fillet Steak

Bread　Included in the price

- 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.

特定原材料7品目（アレルギー物質）の表示
7 items of specific ingredients (Allergen) labeling

卵 Egg　乳 Milk　小麦 Wheat　蟹 Crab　海老 Shrimp　蕎麦 Buckwheat　落花生 Peanuts

※コンタミネーションには対応しておりません。　＊Not support contamination.
※料金には消費税が含まれております。　＊The Price includes consumption tax.

LA PELOUSE TOKYO
CELESTINE DINING

ラ プルーズ東京
営業時間　17：30～22：00（L.O. 21：00）

〒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
03-5441-4112
https://www.celestinehotels.jp/tokyo-shiba