Meal Voucher Menu

2025.3～2025.5

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche

ハモンセラーノとグリーンアスパラガスのフラン
ポーチドエッグとパルミジャーノ トリュフ風味
Serrano Ham and Green Asparagus Flan served
with poached Egg and Parmigiano Truffle flavoured

東京牛乳とブロッコリーのポタージュ 蜂蜜のガストリック
Broccoli Potage with Honey Gastrique

本日のお魚を深緑のソースで
Pan-fried Fish of The Day with a Dark Green Sauce

鹿児島産赤鶏さつまのヴィネガー煮込みリヨン風 春野菜
Simmered' Akadorisatsuma' Chicken in Vinegar Lyon Style with Spring Vegetables

ショコラプディング、奄美黒糖とココアサブレ ピスタチオのアクセント
Chocolate Pudding, Brown Sugar and Cocoa Cookies accented Pistachio

厳選パン / バター
Bread / Butter

ホテル ザ セレスティン東京芝オリジナルブレンド珈琲、紅茶またはハーブティー
Original blended Coffee, Tea or Herbal Tea

特定原材料 8 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, Peanuts and Walnut.

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