

Meal Voucher Menu

2023.12～2024.2

アミューズ ブーシュ
Amuse Bouche



徳之島生黒糖のサーモンマリネ
鹿児島黒川農園クロカワミカン(さんかんおう)のヴィネグレット
Brown Sugar marinated Salmon with Mandarin Orange Vinaigrette



東京牛乳とカリフラワーのポタージュ 鹿児島吉村醸造醤油パウダー
Cauliflower Soup sprinkled with Soy Sauce Powder



本日のお魚と東京NEOファーマーズの野菜をマルセイユ風ソースで
Fish of The Day and「TOKYO NEO-FARMERS！」Vegetables with Marseille Sauce



ステーキアッシュ赤ワインソース ポテトのピューレとカシスマスタード
Ground Beef Steak with Red Wine Sauce
served with Potato Puree and Black Currant flavoured Mustard



カボチャのカaramelプリン クリームカッテージチーズと
東京産ブルーベリーのコンフィチュール
Pumpkin Caramel Custard and Cream Cottage Cheese with Blueberry Confiture



厳選パン
Bread



ホテル ザ セレスティン東京芝オリジナルブレンド珈琲
Original blended Coffee

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いません。

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