

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



※コンタミネーションには対応していません。 * 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 17:00~22:00 (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>

