



かけがえのない時間をより一層特別なものにしてくれる、シェフ自慢の料理から。写真右上はアミューズ4品、右中は黒樺牛の類肉のコンソメ煮。いずれの料理も細部にまで神経の行き届いた盛り付けが美しく、高級感溢れる器との組み合わせに一皿ごとに笑顔になれる



カウンターで味わえるお肉料理。一人ひとりの好みの焼き加減で堪能できる



お問い合わせ
●0299-83-0803
●070-3877-0007
●住所／鹿嶋市旭ヶ丘2-4-2 2F
●営業時間／11:30～22:00
●平均予算／Lunch 3,000円(税込)
Dinner 7,000円(税込)
●定休日／月曜日・火曜日
●<http://www.celeb-kashima.com>



1階はエステサロン、2階が同店。「にぎわい通り」沿いにあり、広い専用駐車場が店舗横に確保されているので、まとまった人数でのご利用も安心してご利用いただける



料理の美味しさはもちろん、ゴージャスで優雅な空間に心が華やぐ。特別な日の食事はやっぱり都内に行かないと…という方にこそおすすめしたい、鹿嶋エリアでは希少な鉄板フレンチレストランだ



ラ・メゾン・ドゥ・セレブ *La Maison de Celeb* 鹿嶋に居ながらにして 都内と温度差のないフレンチを堪能

ご紹介する「ラ・メゾン・ドゥ・セレブ」は、2022年9月に誕生した鉄板フレンチレストラン。大々的な宣伝は行っていないが、本場パリの数々の星付きレストランで修業を重ねたシェフの料理を華やきのある優雅な空間でゆっくりと味わえる希少な存在として、口の肥えた地元の方々から右肩上がりでの支持を集める人気店に。

オーナーがこのレストランを立ち上げたきっかけは、鹿嶋市にはない本格的なフランス料理を地域の方々により身近に気軽に味わっていただきたい―との想いから。特別なドレスコードは設けていないが、「お客様自身がちよつとお洒落をして行きたいと思える店づくり」がコンセプト。大切な方のバースデーや結婚記念日等、特別な日にも都内に足を運ぶことなく、地元で満足できると評判で、身内だけの小規模な結婚式や2次会にも対応可能なのでお気軽にご相談を。

お料理は、フランス料理の伝統の調理法を基本に現代の新しい技法も自在に取り入れたコース料理となっていて、瑞々しい旬の素材を駆使した一皿は驚きと感動に満ちている。ランチには、手軽なプレートと少し軽めのコース料理を。ディナーには、通常のコース料理と鉄板コースがそれぞれ2種類。ランチとディナータイムの間がカフェタイムというのもうれしい計らいだ。お食事とのバランスを考えてセレクトされたワイン&シャンパンをはじめノンアルコールのドリンクのご用意もあるのでぜひお試しください。

母体となるのは、身体の内側からデトックスを叶えてくれると評判の老舗サロン「セレブ」で、同店はサロン2階に。店内には鉄板を備えたカウンター席とテーブル席のご用意があり、全てのお席にゆつたりと背中を支える上質な椅子をセッティング。季節の花々や美しいテーブルコーディネートも非日常の時間をより一層盛り上げてくれる。コース料理は2時間半から3時間を設定しているので、お時間にゆとりを持ってこ来店を。その時間と空間、お連れ様との会話を愉しみながら、美味しい料理を召し上がれ。