

11月週替わりメニュー

メインメニューを選び、ハーフバイキングを自由楽しめるスタイル。
 今月はチョコファウンテンを毎日開催



セレステ
 TEL 022-216-4755(直通)

営業時間：11：30～15：00（最終入店14：30）

	Lunch	Pasta.A	Pasta.B	フィッシュランチ	シーフードランチ
	¥2,000	¥1,800	¥2,000	¥2,100	¥2,400
10/29～11/4	チキンもも肉のコンフィ ニンジンのみース添え	茄子のミートソースパスタ	3種の茸とベーコンの和風パスタ 温玉添え	白身魚のポワレ サバユイソース	白身魚のハーブソテー エビとホタテ、アサリ添え アメリカンソース
アレルギー8品目	乳、小麦、卵	乳、小麦、卵	小麦、卵	乳、小麦、卵	乳、小麦、エビ
11/5～11/11	チキン胸肉のピカタ レモンケツパー風味	魚介のラグーソースパスタ	生ハムとほうれん草の クリームパスタ	カジキのフライ ごろごろタルタルソース	カジキとカニ、イカのソテー タブナードソース
アレルギー8品目	乳、小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、卵	小麦、カニ
11/12～11/18	ポークフィレ肉のポワレ 赤ワインソース	ブロッコリーとアンチョビの オイルベースパスタ カラミ添え	チキンとマッシュルームの クリームパスタ	白身魚のポワレ アサリクリームソース	白身魚のポワレ エビとホタテ、蛤添え アジアソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	小麦、エビ
11/19～11/25	カチャトーラ	アサリと茸の和風パスタ	アメリカンミートソースパスタ	サーモンと舞茸の ガーリックバター焼き	サーモンとカニ、ムール貝の オープン焼き アンチョビ風味のクリームソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、カニ
11/26～12/2	ポークロースのグリル ジンジャーソース	サバとナッツの オイルベースパスタ 香草パン粉がけ	チキンとごぼうのトマト煮込み パスタ	白身魚のムニエル ハーブソース	白身魚とエビ、イカ、アサリの アクアパッツァ
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦、ピーナッツ	乳、小麦	乳、小麦	エビ

ビーフカレー/シーフードカレー	自家製ハンバーグ デミグラスソース/和風	7時間じっくり煮込んだ ビーフシチュー	牛タンの柔らか 赤ワイン煮込み	牛サーロインのポワレ フォンデュ/和風	牛フィレのポワレ フォンデュ/和風
乳、小麦、エビ(シーフード)	乳、小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦
¥2,000	¥2,200	¥2,300	¥2,600	¥2,400	¥2,800

【制限時間：入店時間より90分とさせていただきます。】