

## 1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に楽しめるスタイル。  
 今月はチョコファウンテンを毎日開催  
 土、日、祝日はフレンチトーストも提供中



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
12/31～1/6	ポークロースのグリル シャリアピンソース	冬野菜のボンゴレビアンコ	自家燻製ベーコンの カルボナーラ	白身魚のポワレ 長ネギのクリームスープ仕立て	白身魚とホタテ、ムール貝の ポワレ アジアソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦、卵	乳	小麦
1/7～1/13	チキン胸肉のサルティンボッカ	チキン挽肉の和風パスタ 大根おろし添え	エビのトマトクリームパスタ	白身魚の香草焼き トスカーナ風煮込み野菜添え	白身魚とイカ、蛤のポワレ ブルノワゼットソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ	乳	乳、小麦
1/14～1/20	ポークバラ肉の煮込み ナポリ風ジェノベーゼ	イカと茸の和風パスタ	チキンとプチトマトの バジルクリームパスタ	サーモンムニエル ノルマンディーソース	サーモンとエビ、アサリの オープン焼き 石巻富丸トマトとバジルソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ
1/21～1/27	チキンのガランティージュ	ミートソースパスタ ミートボール添え	ペスカトーレビアンコ	カジキのソテー プロヴァンスソース	カジキとエビ、ホタテのソテー ビスク仕立て
アレルギー8品目	乳、小麦、卵	乳、小麦、卵	乳、小麦、エビ	小麦	乳、小麦、エビ
1/28～2/3	ポークフィレ肉のポワレ マルサラソース	アマトリチャーナ 温玉のせ	カジキとブロッコリーの オイルベースパスタ カラスミがけ	白身魚のポッシュェ 根菜スープ仕立て	白身魚とイカ、ムール貝の ポッシュェ ヴァンプランソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦、卵	乳、小麦		乳、小麦

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 フンドヴォー/和風	牛フィレのポワレ フンドヴォー/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。】

## 2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に楽しめるスタイル。  
 今月はチョコファウンテンを毎日開催  
 土、日、祝日はフレンチトーストも提供中



セレスト  
 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
1/28～2/3	ポークフィレ肉のポワレ マルサラソース	アマトリチャーナ 温玉のせ	カジキとブロッコリーの オイルベースパスタ カラスミがけ	白身魚のポッシュ 根菜スープ仕立て	白身魚とイカ、ムール貝の ポッシュ ヴァンプソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦、卵	乳、小麦		乳、小麦
2/4～2/10	ポークロースのソテー トンナートソース	エビとそら豆のペペロンチーノ 柚子の香り	ポーク肩ロースの ラグーパスタ	白身魚のポワレ アサリとじゃが芋のソース	白身魚とホタテ、ムール貝の ポワレ タブナードソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦、エビ	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦
2/11～2/17	チキンもも肉のグリル チーズとバルサミコのソース	アサリとレンコンの ボンゴレピアンコ	生ハムとほうれん草の クリームパスタ	サーモンのムニエル スパイス香るトマトクリーム	サーモンとエビ、蛤の オープン焼き 菜の花とアンチョビのソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ
2/18～2/24	ポークフィレ肉のポワレ 生姜の和風ソース	ワカメと竹の子 しらすの和風パスタ	チキンと茸 ボルチーニクリームパスタ	白身魚のポワレ いろいろ茸のアヒージョ	白身魚とエビ、ホタテのポワレ アメリカンソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ
2/25～3/3	バジルチキンのソテー 雑穀米リゾット添え	燻製サバとセリの アーリオオーリオ	菜の花とポークバラ肉の トマトパスタ	白身魚のオープン焼き アンチョビクリームソース	白身魚とイカ、ムール貝の オープン焼き ハーブソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦

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	牛タンのもろやか 赤ワイン煮込み	牛サーロインのポワレ フォンドヴォー/和風	牛フィレのポワレ フォンドヴォー/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。】