

3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
 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
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 アリオアリオ	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
3/4～3/10	ポークロースカツレツ 石巻富丸トマトのソース	ミートソースパスタ 竹の子を添えて	サーモンとほうれん草の レモンクリームパスタ	カジキのガーリックバター オープン焼き	カジキとエビ イカの リボルノ風
アレルギー8品目	乳、小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ
3/11～3/17	チキンのグリル アグロドルチェソース	新玉ねぎとパンチェッタの アマトリチャーナ	アサリと菜花の ボンゴレビアンコ	白身魚のポワレ そら豆のクーリー	白身魚とエビ アサリの アクアパッツァ
アレルギー8品目	ピーナッツ	小麦	小麦	乳、小麦	エビ
3/18～3/24	ポークフィレ肉のポワレ リヨネーズソース	シラスとセリの和風パスタ	チキンと春キャベツの クリームパスタ	鱈のグリル バルサミコソース	鱈とイカ ムール貝のポワレ グリーンソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦		乳
3/25～3/31	チキン胸肉のソテー ナッツソース	山菜とベーコンの和風パスタ	エビとアスパラの トマトクリームパスタ	白身魚のオープン焼き レモン風味ヴァンプランソース	白身魚とエビ 蛤の オープン焼き プロヴァンス風
アレルギー8品目	乳、小麦、ピーナッツ	小麦	乳、小麦、エビ	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。】