

6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
5/27～6/2	ポークロースのグリル バーベキューソース	ツナとキャベツの レモンクリームパスタ	アサリとイカ、トマトの 漁師風ビアンコパスタ	白身魚のポワレ 粒マスタードのヴァンプソース	白身魚とアサリ、エビのポワレ バジルとトマトのソース
アレルギー8品目	小麦	乳、小麦	小麦	乳、小麦	小麦、エビ
6/3～6/9	ケイジャンチキン ターメリックマッシュポテト添え	明太子とキャベツの クリームパスタ	ベーコンとオニオンの アマトリチャーナ	白身魚のポワレ パプリカソース	白身魚とホタテ、アサリの ポワレ バジルクリームソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳	乳、小麦
6/10～6/16	ポークフィレ肉のポワレ 粒マスタードソース	生ハムとクレソンの アーリオオーリオ	アメリカンミートソース	カジキマグロのほうれん草と トマトのオープン焼き	エビ、イカ、アサリの カタプラーナ風煮込み
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ
6/17～6/23	チキン胸肉のソテー 焦しバターソース	ベーコンとグリーンピースの オイルベースパスタ	サーモンとアスパラの クリームソース ディルの香り	サーモンムニエル ハーブヴィネグレットソース	サーモンとエビ、イカの ムニエル マリナーラソース
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
6/24～6/30	ポークロースのソテー 黒コショウソース	エビとキャベツの クリームパスタ	ナスとズッキーニの ブッタネスカ	白身魚のソテー 富丸トマトのソース	白身魚とホタテ、ムール貝の ポワレ 枝豆のクーリ
アレルギー8品目	小麦	乳、小麦、エビ	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。】

7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
7/1～7/7	チキンもも肉の 香草焼き	ツナと茸の和風パスタ	茄子とベーコンのトマトパスタ	白身魚のポワレ アサリとジャガイモのソース	白身魚とエビ、イカのポワレ グリーンソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	小麦	乳、エビ
7/8～7/14	ポークフィレ肉のポワレ アグロドルチェソース	シラスとアスパラの ペペロンチーノパスタ	サーモンとほうれん草の レモンクリームパスタ	カジキのソテー シチリア風トマトソース	カジキとホタテ、エビのソテー スパイシークリームソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、ピーナッツ	乳、小麦、エビ
7/15～7/21	チキンカツレツ ケッカソース	枝豆とベーコンの 和風パスタ	自家製ミートソースパスタ	白身魚のポワレ ハーブソース	白身魚とアサリ、ムール貝の アクアパッツァ
アレルギー8品目	乳、小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦		
7/22～7/28	ポークロースのグリル ガーリックオニオンソース	ソーセージとコーンの アリオアリオ	エビとほうれん草の トマトクリームパスタ	サーモンのムニエル レモン風味ヴァンプランソース	サーモンとエビ、イカのソテー 大葉のジェノバーズ
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ	乳、小麦	乳、小麦、エビ
7/29～8/4	スパイシーフライドチキン	サルシッチャとキャベツの カチョエペペ	明太子クリームパスタ	白身魚のソテー ラヴィゴットソース	白身魚とホタテ、イカのソテー アンチョビクリームソース
アレルギー8品目	乳、小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦	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ONDヴォー/和風	牛フィレのポワレ フOND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。】