

## 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
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 アリオアリオ	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 カタプラナーナ煮込み
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 プッタネスカ	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。】