10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

Dining Celeste

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	Poisson	シーフードプレート
	¥2,000	¥1,800	¥2,000	¥2,100	¥2,400
10/1～10/7	ポークロースのグリル シャリアピンソース	サルシッチャとじゃが芋の カチョエペペ	サーモンと茸のクリームパスタ いくら添え	白身魚のポワレ アサリと茸のソース クスクス添え	白身魚とエビ、ホタテ、アサリの ポワレ アンチョビ風味のヴァンブラン
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ
10/8～10/14	チキン胸肉のポワレ 茸のソース	シラスのペペロンチーノ 茗荷を効かせた薬味添え	ポークバラ肉のトマト煮込み パスタ	白身魚のモロッコ風煮込み	白身魚とズワイ、イカの炙り ケッカーソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	小麦、カニ
10/15～10/21	ポークフィレ肉のソテー マルサラソース	アサリのプッタネスカ	チキンとカボチャの クリームパスタ	白身魚のポッシェ ヴァンブランソース	白身魚のポッシェ イカとホタテ、蛤添え ほうれん草のヴェルディ
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦
10/22～10/28	バターミルクチキン	ポークバラ肉となめこの 和風パスタ　柚子風味	エビとさつま芋の バジルクリームパスタ	白身魚のハーブパン粉焼き	白身魚と エビとイカ、ムール貝のポワレ ポワローのナージュ仕立て
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦、卵、エビ	乳、小麦、卵	乳、小麦、エビ
10/29～11/4	チキンもも肉のコンフィ ニンジンのムース添え	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 サバイヨンソース	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

【GRAND　MENU】

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。】　※食材の仕入れ状況により、メニューが変わることがございますので、ご了承ください。