12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
11/25～12/1	合鴨のロースト オレンジ香るガストリックソース	いろいろ茸と燻製ベーコンの 和風パスタ	エビとほうれん草の トマトクリームパスタ	白身魚のポワレ ポルチーニクリームソース	白身魚とムール貝、イカの ロースト ビスクソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、エビ	乳	乳、エビ
12/2～12/8	鶏モモのステーキ トマトのエスニック風ソース	サルシッチャと白いんげん豆の カチョエペペ	小柱とカリフラワーの クリームソースパスタ	白身魚のポワレ ヴァンブランソース	白身魚とイカ、アサリのソテー 白菜のスープ仕立て
アレルギー8品目	小麦、卵	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦
12/9～12/15	豚ヒレソテー マルサラソース	茸と緑野菜の アンチョビオイルベース	生ハムと温玉の カルボナーラ風パスタ	鰆の香草パン粉焼き 焦がしバターとトマトのソース	鰆とエビ、ホタテのポワレ バルサミコソース
アレルギー8品目	乳、小麦	小麦	乳、小麦、卵	乳、小麦	小麦、エビ
12/16～12/22	鶏ムネ肉のポワレ ハニーマスタードソース	チキンと長ネギの和風パスタ	魚介のプッタネスカパスタ	白身魚のソテー アメリケーヌソース	白身魚とエビ、イカの チーズ焼き トマトソース
アレルギー8品目	乳、小麦	乳、小麦	小麦、エビ	乳、小麦、エビ	乳、エビ
12/23～12/29	豚ロースのロティ クリームガーリックナッツソース	根菜のミートソースパスタ	カジキとジャガイモの バジルクリームパスタ	サーモンのムニエル キノコクリームソース	サーモンとムール貝、イカの ブイヤベース風煮込み アイオリソース添え
アレルギー8品目	乳、小麦、卵、ナッツ	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦	乳、小麦、卵

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。】