

セレオ  
八王子

CELEO's Spring Menu

# 春のおすすめメニュー



## 三宝庵【和食処】

はまぐりの貝だしそば / 1,380円

はまぐり貝だしの旨味を温かいおそばと共にご堪能下さい。

3月3日(火)～  
5月20日(水)まで



## ロイヤルホスト【レストラン】

いくらと時鮭(ときしらず)、蟹のご飯&真鱈と牡蠣の  
あつあつグリル(サラダ・味噌汁・漬物付) / 3,828円

北海道産いくら・時鮭・国産紅ずわい蟹を盛り合わせたご飯と、北海道産真鱈や岡山県  
邑久町虫産蒸し牡蠣などの魚介の旨みを味わえるあつあつグリルをお楽しみください。



## 神戸元町ドリア【鍋焼ドリア】

熟成明太子と雲丹のカマンベールチーズドリア / 1,639円

雲丹の風味が豊かなクリームソースと、まろやかな味わいのカマンベールチーズがコク  
のある熟成明太子の旨味を引き立てる贅沢なドリアです。



## 焼肉トラジ【焼肉】

焼肉丼 / 1,320円

「平日数量限定」トラジ定番のランチメニュー、ボリューム満点!!

毎日6食限定



## 千房【お好み焼 鉄板焼】

ふわふわ桜泡と旬菜のふわとろ焼 / 1,630円

桜色のお出汁の泡が乗った春限定のお好み焼。  
菜の花やタケノコ、旬の野菜を使用。  
味付けは塩味か、ソース味どちらか選択していただけます。

3月1日(日)～  
4月30日(木)まで



## ローカルインディア【インド料理】

春キャベツのスープカレー / 1,280円

今が旬の春キャベツが美味しいさらとしたスープカレーです。

3月31日(火)まで



## 築地魚力【海鮮居酒屋】

春の炙り真鯛押し寿司 / 1,430円

春の旬魚「真鯛」を使用した魚力オリジナル押し寿司です。  
1本を6カットにして半分は生、半分は炙りで提供いたします。  
押し寿司の中の大葉とガリが真鯛の旨味を引き出します。

4月30日(木)まで



## サンマルク【ベーカリーレストラン】

春の森 チキンのロティと春野菜  
ハーブの香り(焼き立てパン食べ放題付き) / 1,859円

香ばしく焼き上げたチキンに、春野菜の瑞々しさとハーブの爽やかな  
香り。森に吹き抜ける春風のような、軽やかな味わいです。

3月3日(火)～  
5月31日(日)まで



## きせきの食卓【オーガニック ダイニング】

国産天然ぶりの西京漬け焼き / 1,540円

内容：自然栽培玄米ご飯、重ね煮のお味噌汁、人参ラべ、副菜3品  
※ディナータイムは内容と価格が異なります。

自然栽培の玄米とお野菜の出汁から作ったお味噌汁と共に、手回しま愛情をかけて  
作られた旬の副菜と楽しむ天然ぶりの西京漬け焼き御膳です。

無くなり次第終了



## 梅蘭【中華料理】

菜の花と海老ネギしょうゆソース / 1,680円

海老の旨味をたっぷり吸った菜の花が、風味豊かな味わいです。



## とろ麦【和食】

ひだまり和膳 甘酒とろろご飯

ひだまり和膳、もち麦ご飯 / 1,960円

ひだまり和膳、選べるとろろご飯(甘酒とろろご飯も含む) / 2,340円

旬を迎えるサヨリの天ぷらに、当店の自家製豆腐やサーモンのやまかけが入った色とりどり豊かな  
春の松花堂。デザートにはあまおうをふんだんに使ったゼリーを是非ご賞味ください。

3月9日(月)～



## とんかつ和幸【とんかつ】

盛合せ定食「花ごよみ」 / 1,730円

内容：一口ひれかつ、海老フライ、駿河湾産桜えびのクリームコロッケ

希少な駿河湾産桜えびを使用した国産ならではの香り、味わいと桜色のクリームが春の  
装いにぴったりな逸品です。



## メゾン・ド・ヴェール【カフェ】

アサイームースケーキ / 560円

スポンジの生地の上にアサイーやバナナ、ブルーベリー、ヨーグルトを合わせたムースを重ね、  
グラノーラをトッピング。アサイーボウルをイメージしたケーキです。

3月4日(水)～



## 珈琲倶楽部 田【カフェ】

桜のチーズケーキ(ドリンク付き) / 1,410円

桜の花の塩漬けを使用した、ほんのり桜香るチーズケーキです。

3月2日(月)～

