

セレオの夏メニュー summer menu

6/26 (FRI) 全 ~ 8/23 (SUN) 日

HOT 辛



アフタヌーンティー・ティールーム 9/2(水)まで
海老と揚げナスのレモンカレープレート (紅茶付き) / 1,830円
 レモンマレードを合わせたアーモンドミルクとトマトのカレーにふりふりの海老と揚げナスを合わせました。
 ※時間帯や曜日により、セット内容・価格が異なります。

梅蘭 9F
麻辣湯麺 (マラータンメン)
 1,680円
 美肌を作るコラーゲンがたっぷり。
 9/30(水)まで



ローカルインドア 9F
夏野菜のスープカレー / 1,280円
 彩り鮮やかな夏野菜のスープカレーです。
 7/1(水)~7/31(金)

神戸元町ドリア 9/2(水)まで
たっぷり夏野菜のピリ辛トマトオムドリア / 1,639円
 夏野菜がたっぷり入ったピリ辛トマトソースに、ふわふわのバルメザンチーズと香りの良いスパイスがアクセント。



洋麺屋五右衛門 10F
具たくさん! 鶏と7種の夏野菜のネギ塩レモンペペロンチーノ / 1,330円

千房 9F
青とうがらし焼そば
 1,780円
 爽やかなレモン風味にピリリと広がる辛さ。グリルチキンとトマトの塩焼そば!



牛たん焼き 仙台辺見 10F
ピリ辛胡麻味噌たんしゃぶラーメン / 980円
 たんしゃぶの載ったピリ辛で濃厚なラーメンです。



ロイヤルホスト 10F
ロイヤルホスト ジャワ風ドライカレー&カシ米尔 9月上旬まで
 ~野菜のハーフテリヌ添え~ / 2,838円
 ロイヤルホスト伝統の2大カレー「ビーフジャワカレー」・「カシ米尔ビーフカレー」を一度に楽しめる、55周年を記念した特別な一皿。



サンマルク 9F
星明りのマヒマヒ香草パン粉焼き 海老のカダイフ添え (焼き立てパン食べ放題付き) / 2,079円
 星明りに照らされた、海のごちそう。自身のやさしい味わいのマヒマヒとホワイトソースがベストマッチ。



珈琲倶楽部 田 B1F
果実氷 (単品 980円 / 飲み物付 1,410円)
 自家製いちごのコンポートを使った果実感たっぷりのかき氷です。
 無くなり次第終了



アフタヌーンティー・ティールーム 9/2(水)まで
白桃とラズベリーのブランマンジェパフェ (紅茶付き) / 1,850円
 ラズベリーソースを中にしのばせたブランマンジェを、白桃ソース、ライチとサワークリーム、自家製の紅茶クラム、白桃ジェラートと合わせました。

梅蘭 9F
冷やし冷麺 (杏仁豆腐付き) / 1,200円
 甘酸っぱい、夏の冷やし冷麺です。
 8/30(日)まで



三宝庵 10F
真穴子と海老のたぎる / 1,590円
 真穴子一尾を使用。サクッと揚げた上品な味わいをお楽しみください。
 8月末まで



きせきの食卓 9F
オーガニック夏野菜の冷製ラタトゥイユ / 1,540円
 旬の夏野菜をじっくり煮込み、お野菜のお味と栄養価を最大限に引き出しました。

ご飯ととろろ とろ麦 9F
季節の天ぷらと選べるご飯 (もち麦ご飯 1,670円 / 選べるとろろご飯 2,050円)
 季節の天ぷらに、爽やかな梅の風味が香る「紀州の梅うどん」、期間限定「梅おくらとろろご飯」を合わせてお召し上がりください。

神戸元町ドリア 10F
生ハムとトマトの冷製ペンネ / 1,419円
 トマトのほどよい酸味に、ガーリックパターのココを合わせた冷たいペンネです。



ロイヤルホスト 10F
国産じゃがいもの冷製ピシソワーズ / 638円
 ~クリーム仕立て~
 国産じゃがいも本来の力強さも優しい美味しさを楽しむ冷製スープ。



ローカルインドア 7/1(水)~7/31(金) 9F
ピーチラッシーフロート / 480円
 ラッシーの上にピーチのシャーベットをのせた甘くてさっぱりラッシーをお楽しみください!



STAMINA スタミナ

とんかつ和幸 9F
盛合せ定食 「ひまわり」 / 1,730円
 長崎県松浦港で水揚げされた新鮮なアジを使用した人気商品です。
 8月末まで



宮崎ステーキハウス 霧峰 9F
霧峰牛赤身ステーキ 200g / 2,739円
 旨味あふれるステーキで、豊富なスタミナ補給を。



千房 9F
ピリ辛スタミナ焼そば / 1,780円
 豚キムチ牛すじこんにゃく焼そば。普通のソースまたは激辛ソースをお選びいただけます。



卵と私 10F
たっぷりえび玉チャーハン / 1,100円
 スタミナのつくニンニクとチャーシューに、ふりふりの海老がたっぷり入った具沢山チャーハンです。

