

### APPETIZER

Cold cut patter (prosciutto, chicken, salami)  
Colorful tomato caprese  
Assorted cheese platter (3 types)  
Smoked salmon

### SALAD

V- Green salad  
V- Seasonal fresh salad  
Ceres-style caesar salad  
S- Marinated seafood salad

### SOUP

Consomme soup  
V- Vegetable minestrone  
Onion soup with local vegetable

### SANDWICH

V- Vegetable sandwich wrap  
S- Ceres style clubhouse sandwich  
S- Ceres "japanese beef" hamburger  
Ham and avocado open sandwich

### JAPANESE

Pork cutlet rice bowl set (pickles, miso soup, amuse)  
Rice bowl with tempura set (pickles, miso soup, amuse)  
Tempura udon set (pickles, amuse)

### CHINESE SET

Dim sum (meat steamed buns, dumplings, soup)

### HALAL

V- Vegetable samosa  
V- Steamed local vegetable salad  
Grilled lamb chop with sauteed vegetables

### VEGAN

Eggplant and fresh tomato fettuccine with basil pesto  
Vegetable pizza  
Multi-grain bread vegetable sandwich  
Local six grain rice and vegetable risotto  
Vegetable curry

### 前菜

コールドカットプレート (生ハム, チキン, サラミ) ¥2,800  
カラフルトマト カプレーゼ ¥1,900  
チーズプラッター3種盛り ¥2,800  
スモークサーモン ¥1,900

### サラダ

グリーンサラダ ¥1,400  
季節のフレッシュサラダ ¥1,500  
シーザーサラダ 'セレーズ風' ¥1,800  
魚介のマリネサラダ ¥2,000

### スープ

コンソメスープ ¥1,200  
ベジタブル ミネストローネ ¥900  
千葉県野菜入りオニオンスープ ¥1,000

### サンドイッチ

ベジタブルラップサンド ¥1,800  
クラブハウスサンドウィッチ 'セレーズ風' ¥2,200  
和牛ハンバーガー 'セレーズ風' ¥3,500  
生ハム、アボカドオープンサンド ¥2,400

### 日本料理

かつ丼セット (小鉢、漬物、味噌汁) ¥2,500  
天丼セット (小鉢、漬物、味噌汁) ¥2,500  
天ぷらうどんセット (天ぷら、小鉢、漬物) ¥2,100

### 中華セットメニュー

飲茶 (肉饅頭、餃子、焼売、汁物) ¥2,200

### ムスリム フレンドリーフード

新鮮野菜を使ったサモサ ¥1,800  
千葉県産 新鮮な蒸し野菜サラダ ¥1,500  
ラムチョップのグリル、野菜のソテー ¥4,500

### ヴィーガンフード

茄子とフレッシュトマトのフェットチーネ バジルペースト ¥2,200  
新鮮野菜を使った野菜ピザ ¥2,000  
雑穀パン 野菜サンド ¥2,000  
千葉県産 香取の六穀米 野菜リゾット ¥2,100  
ベジタブルカレー ¥1,900

S Signature Dish

V Vegetarian

※ Please ask our staff

シグネチャー

ベジタリアン

スタッフにお尋ねください

Tax 10% and service charge 10% included.

For food allergies, please ask our staff about the ingredients used in the dishes that we serve.

上記表示料金には税金10%・サービス料10%が含まれております。

食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。

### PASTA & PIZZA

V- Pasta pomodoro  
Spaghetti bolognese  
Spaghetti carbonara  
Margherita pizza  
Four cheese pizza  
Garlic pizza with prosciutto and mushrooms

### パスタ&ピザ

ポモドーロ ¥2,000  
ボロネーゼ ¥2,200  
カルボナーラ ¥2,400  
ピッツァ・マルゲリータ ¥2,000  
クアトロ・フォルマッジ ¥2,600  
ガーリックピザ (生ハム、キノコ) ¥2,800

### FISH

※- Today's Fish

Sauteed salmon with seasonal vegetables and browned butter sauce  
Grilled sea bass with seasonal vegetables and balsamic sauce

### 魚料理

本日の魚料理 ¥3,000  
サーモンソテー 季節の野菜添え 焦がしバターソース ¥3,000  
スズキのグリル 季節の野菜添え バルサミソース ¥3,000

### MEAT

Pan-fried japanese brand "Kanaso" chicken

S- Grilled Sangen pork, six grain rice with chiba peanut butter sauce  
S- Grilled "Shiawase kizuna beef" sirloin steak with french fries (200g)  
Grilled Australian beef fillet with sauteed vegetables (150g)  
Keema curry

### 肉料理

国産銘柄鶏 金曾鶏のフライパン焼き ¥2,900  
三元豚のグリル、六穀米、千葉県産ピーナツバターソース ¥3,600  
しあわせ絆牛サーロインステーキグリルポテト添え(200g) ¥6,800  
オーストラリア産牛フィレのグリル 野菜ソテー添え(150g) ¥5,000  
キーマカレー ¥1,900

### SIDES

Mashed potato  
V- French fries  
Sauteed spinach  
Sauteed mushrooms  
V- Small salad  
V- "Koshihikari" rice  
Baguette

### サイドディッシュ

マッシュポテト ¥900  
フライドポテト ¥900  
ほうれん草ソテー ¥900  
マッシュルームソテー ¥900  
スモールサラダ ¥800  
ライス 千葉県産コシヒカリ ¥600  
バゲット ¥600

### SAUCE

Bordelaise sauce  
Bearnaise sauce  
Chumichire sauce  
Japanese sauce

### ソース

赤ワインソース ¥600  
ベアルネーズ ¥600  
チュミチリソース ¥600  
和風ソース ¥500

### DESSERTS

Chocolate mousse  
S- Paris-brest with peanuts  
Gateau chocolate  
Strawberry parfait  
Ice cream (vanilla or green tea or chocolate)  
V- Assorted macedonian fruits  
Assiette gourmande (fruit, cake, ice cream)

### デザート

チョコレートムース ¥1,300  
パリプレスト ピーナツ仕立て ¥1,500  
ガトーショコラ ¥1,100  
苺のパルフェ ¥1,600  
アイスクリーム (バニラ 又は 抹茶 又は チョコ) ¥700  
フルーツ盛り合わせマCHEDONIAフルーツ ¥2,000  
デザートの盛り合わせ (フルーツ、ケーキ、アイスクリーム) ¥2,400

Kid's Plate (Fried Prawns, Hamburger Steak, Potatoes, Fried Chicken, Omelet, Bread Roll)

キッズプレート(海老フライ、ハンバーグ、ポテト、唐揚げ、オムレツ、ロールパン) ¥1,500

S Signature Dish  
V Vegetarian  
※ Please ask our staff

シグネチャー  
ベジタリアン  
スタッフにお尋ねください

Tax 10% and service charge 10% included.

For food allergies, please ask our staff about the ingredients used in the dishes that we serve.

上記表示料金には税金10%・サービス料10%が含まれております。

食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。