

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
パリブレスト 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。