

レストランディネットが贈る

日替わり

ヘルシーメニュー

栄養士  
監修

HEALTHY フェアー MENU

6月1日(土)～6月30日(日) 平日 11:30～20:00

※イベント開催の日はお休みさせていただきます。 土日祝 15:00～20:00



栄養バランスの良い食事とは「主食・主菜・副菜・汁物」を組み合わせることが理想的です。

三大栄養素と呼ばれる「炭水化物・たんぱく質・脂質」を偏ることなく摂取するのが大切といえます。

これらの三大栄養素に、食物繊維やビタミン、ミネラルを意識的に加えるとバランスの良い食事につながりましょう。

フレンチシェフが作るヘルシーメニューをご堪能ください。

6月 1日 7日 13日 19日 25日

マグロレアステーキ定食

¥2,860(税込)

805kcal (食塩相当量 2.8g)

6月 2日 8日 14日 20日 26日

千葉県産 鶏もも唐揚げ定食

¥2,640(税込)

870kcal (食塩相当量 2.7g)

6月 3日 9日 15日 21日 27日

ベジタブルオムレツ定食

¥1,980(税込)

880kcal (食塩相当量 3.4g)

6月 4日 10日 16日 22日 28日

鮭のマスタードフライ定食

¥2,640(税込)

783kcal (食塩相当量 2.7g)

6月 5日 11日 17日 23日 29日

千葉県産 ガーリックチキン定食

¥2,420(税込)

850kcal (食塩相当量 3.2g)

6月 6日 12日 18日 24日 30日

ドライカレー定食

¥2,200(税込)

907kcal (食塩相当量 2.8g)

※赤字の日は 15:00～20:00 その他は 11:30～20:00



Wishton Hotel Yūkari  
ウィシュトンホテル・ユーカリ

〒285-0858  
千葉県佐倉市ユーカリが丘4-8-1  
WEB▶ <https://wishton.co.jp/>

フレンチ&バー「ディネット」

TEL.043-489-9874



ホテル代表 TEL.043-489-6111 FAX.043-489-8156

