

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

7月1日(月)～7月31日(水)

※7月7日、7月13・14・15日はイベントの為、お休みさせていただきます。

平日 11:30～21:30 (LO20:00) / 土日祝 15:00～21:30 (LO20:00)



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す。

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。

7月 1日 19日 25日 31日

マグロのレアステーキ定食

¥2,860(税込)

805kcal (食塩相当量 2.8g)

7月 2日 8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)

7月 3日 9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)

7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)

7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)

7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 15:00～21:30 (LO20:00)、その他は 11:30～21:30 (LO20:00)



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

