

レストラン&バー ディネット RENEWAL OPEN!

管理栄養士
監修

目替わりヘルシーメニュー

平日 11:30 ~ 21:30 (LO20:00) / 土日祝 14:30 ~ 21:30 (LO20:00)

当ホテル管理栄養士監修のもと、自社農園より厳選された食材をふんだんに使用した
ウイシュトンホテルでしか味わえない地産地消の日替わりメニューをご用意いたしました。
健康を意識されている方にも、ウイシュトンホテルで楽しくおいしくお食事していただけます。

2024年12月の献立

日	月	火	水	木	金	土
1 ① 千葉鶏ムネの ガーリックチキン ¥2,420	2 ② ベジタブル オムレツ ¥1,980	3 ③ マグロの タンドリー風 ¥2,860	4 ④ 鯛のイタリア風 ホイル焼き ¥2,750	5 ⑤ 煮込み ハンバーグ ¥2,750	6 ⑥ 鮭の マスタードフライ ¥2,640	7 ⑦ ドライカレー ¥2,200
8 ⑧ マグロの レアステーキ ¥2,860	9 ⑨ エビと小松菜の クリーム煮 ¥2,640	10 ⑩ 千葉県産 鶏もも肉の唐揚げ ¥2,640	11 ⑪ アクアパッツァ ¥2,860	12 ⑫ 鮭のワイン蒸し 和風バターソース ¥2,640	13 ① 千葉鶏ムネの ガーリックチキン ¥2,420	14 ② ベジタブル オムレツ ¥1,980
15 ③ マグロの タンドリー風 ¥2,860	16 ④ 鯛のイタリア風 ホイル焼き ¥2,750	17 ⑤ 煮込み ハンバーグ ¥2,750	18 ⑥ 鮭の マスタードフライ ¥2,640	19 ⑦ ドライカレー ¥2,200	20 ⑧ マグロの レアステーキ ¥2,860	21 ⑨ エビと小松菜の クリーム煮 ¥2,640
22 ⑩ 千葉県産 鶏もも肉の唐揚げ ¥2,640	23 ⑪ アクアパッツァ ¥2,860	24 25 イベントのため ヘルシーメニューお休み		26 ⑫ 鮭のワイン蒸し 和風バターソース ¥2,640	27 ① 千葉鶏ムネの ガーリックチキン ¥2,420	28 ② ベジタブル オムレツ ¥1,980
29 ③ マグロの タンドリー風 ¥2,860	30 ④ 鯛のイタリア風 ホイル焼き ¥2,750	31 ⑤ 煮込み ハンバーグ ¥2,750	※表示価格は税込です。			

各メニューの詳細は裏面をご確認ください



RESTAURANT & BAR DINETTE

レストラン&バー ディネット

TEL. 043-489-9874

モーニング 7:00-9:30
ランチ 11:30-14:30

ディナー 17:30-21:30
バー 17:30-22:30

※予告なくメニューが変更になる場合もございます。 ※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。



2024年12月 ヘルシーメニュー

※表示価格は税込です。

1



たんぱく質 48.4g
炭水化物 106.1g 脂質 30.7g
850kcal
食塩相当量 3.2g

千葉県産のガーリックチキン

¥2,420

- ◆千葉県産ガーリックチキン ◆ライ麦パン
- ◆トマトとチーズのクリームチーズ和え
- ◆コンソメスープ ◆キウイ

千葉県産房総ハーブ鶏ムネをにんにくと軽めのバターでじっくり柔らかくヘルシーに仕上げました。

2



たんぱく質 39.8g
炭水化物 98.7g 脂質 34.6g
880kcal
食塩相当量 3.4g

ベジタブルオムレツ

¥1,980

- ◆ベジタブルオムレツ ◆ごはん
- ◆サーモンと海老のマリネ ◆オニオンスープ
- ◆フルーツ

地元無農薬野菜を使い、ふんわり柔らかく仕上げました。

3



たんぱく質 40.8g
炭水化物 94.3g 脂質 8.4g
597kcal
食塩相当量 2.4g

マグロのタンドリー風

¥2,860

- ◆マグロのタンドリー風 ◆五穀ごはん
- ◆ツナサラダ ◆じゃが芋の味噌汁 ◆みかん

ヨーグルトとカレー粉に漬けたマグロをスパイスに仕上げられています。

4



たんぱく質 31.4g
炭水化物 118.9g 脂質 18.9g
733kcal
食塩相当量 2.9g

鯛のイタリア風ホイル焼き

¥2,750

- ◆鯛のイタリア風ホイル焼き
- ◆栗ごはん ◆ほうれん草と人参の白和え
- ◆茄子となめこの味噌汁 ◆マンゴー

千葉県の漁港でとれた鯛をカラフルな野菜とオリーブオイルでヘルシーに仕上げました。

5



たんぱく質 31.5g
炭水化物 103g 脂質 23.8g
748kcal
食塩相当量 3.1g

煮込みハンバーグ

¥2,750

- ◆煮込みハンバーグ ◆雑穀ごはん
- ◆ひじきの炒め煮 ◆サツマイモの味噌汁
- ◆ブルーベリーヨーグルト

千葉県産の牛、豚、野菜などをふんだんに折り込み煮込んでジューシーに仕上げました。

6



たんぱく質 42.7g
炭水化物 103.4g 脂質 26g
783kcal
食塩相当量 2.7g

鮭のマスタードフライ

¥2,640

- ◆鮭のマスタードフライ ◆ごはん、
- ◆トマトサラダ ◆野菜スープ ◆ブドウゼリー

鮭にピリッとしたマスタードとパズルをきかせたパン粉で香り豊かに仕上げられています。

7



たんぱく質 34.9g
炭水化物 142.5g 脂質 26.3g
907kcal
食塩相当量 2.8g

ドライカレー

¥2,200

- ◆ドライカレー ◆春雨サラダ ◆鶏肉の味噌汁
- ◆ミックスアイス

千葉県産の牛、豚、野菜で煮込んでアーモンドとレーズンをアクセントとしたドライカレーです。

8



たんぱく質 40.6g
炭水化物 110.6g 脂質 24.4g
805kcal
食塩相当量 2.8g

マグロのレアステーキ

¥2,860

- ◆マグロのレアステーキ ◆麦ごはん
- ◆こんにゃくサラダ ◆茄子の味噌汁
- ◆メロンヨーグルトムース

マグロをごま油とにんにくでレアに仕上げ、アジアンテイストを加えたソースでお楽しみ下さい。

9



たんぱく質 54g
炭水化物 109g 脂質 23.7g
845kcal
食塩相当量 2.6g

エビと小松菜のクリーム煮

¥2,640

- ◆エビと小松菜のクリーム煮 ◆ごはん
- ◆バンバンジー ◆中華スープ
- ◆しゅわしゅわレモンゼリー

栄養価の高いエビと小松菜を地元のきのこことヘルシーな豆乳でクリーム煮に仕上げました。

10



たんぱく質 45.8g
炭水化物 109.1g 脂質 31.4g
870kcal
食塩相当量 2.7g

千葉県産鶏もも肉の唐揚げ

¥2,640

- ◆千葉県産鶏もも肉の唐揚げ
- ◆五穀ごはん ◆ほうれん草の胡麻和え
- ◆さくらえびのかき玉汁 ◆フルーツヨーグルト

千葉県産房総ハーブ鶏もも肉を減塩醤油とオリジナルのタレに漬けてカリッとジューシーに仕上げられています。

11



たんぱく質 35g
炭水化物 98.9g 脂質 11.2g
620kcal
食塩相当量 2.6g

アクアパツア

¥2,860

- ◆アクアパツア ◆玄米入りごはん
- ◆ほうれん草と人参の胡麻和え
- ◆胡瓜とワカメの酢の物 ◆すまし汁 ◆みかん

千葉県産の漁港でとれた鯛、あさりとしっとりどりの地元野菜を白ワインとタイムであっさり仕上げられています。

12



たんぱく質 35.9g
炭水化物 121.8g 脂質 25.9g
863kcal
食塩相当量 3.1g

鮭のワイン蒸し和風バターソース

¥2,640

- ◆鮭のワイン蒸し和風バターソース ◆麦ごはん
- ◆野菜のかき揚げ ◆煮浸し ◆そうめん汁 ◆キウイ

鮭と地元きのこを和風ベースなソースとさわやかなレモンで仕上げた一品です。

※栄養素・カロリー・食塩相当量の数値は多少の誤差がございますのでご了承くださいませ。