

CHEF'S PLATE

バゲットか薬膳米のどちらかをお選び下さい
副菜はすべてのプレートに付きます



錦爽鶏のソテー 1,300 円

緑美しい自然と澄んだ水に恵まれる香取市で
育てられた無駄な脂肪が少ない柔らかい肉質の
錦爽鶏を低温調理で時間をかけしっとりと
ジューシーに仕上げた一品です。



または



ビーフシチュー 1,980 円

黒毛和種のすね肉を数時間かけて
トロトロになるまで煮込みました。



または



豚肉のコンフィ 1,480 円

フランス伝統の調理法であるコンフィ。
4時間かけて火を入れ、ホロホロとした食感が
クセになります。



または

+200円 ドリンク



+550円 オニオングラタンスープ/ドリンク



■セットドリンクはこちらからお選びください■

コーヒー (ICE/HOT)・紅茶 (ICE/HOT)・コーラ・ジンジャーエール・メロンソーダ・カルピス・オレンジジュース・リンゴジュース・烏龍茶

※価格は税込表示です※画像はイメージです

LUNCH&DINNER

薬膳米プレート



薬膳カレー 880 円

50種類以上の食材で作りがまれた貝殻亭リゾートグループを代表する逸品。



ガパオライス 880 円

玉ねぎを炒め甘味を引き出し鶏の胸肉をたくさん加えてしっかり炒めました。



薬膳カレー

骨付き鶏もも肉のコンフィ付き 1,480 円

鶏肉は軟骨まで食べられるほどの柔らかさ。

生パスタ ※大盛はプラス300円です



たらこクリーム

930 円

たらこ生クリームを贅沢に使用したソース。お子様にも人気のお味。



ボロネーゼ

980 円

牛 100% の粗挽き肉に赤ワインを加えたっぶりのトマトで煮込みました。

+200円 ドリンク



+550円 オニオングラタンスープ または 本日の副菜 / ドリンク



または



/



+750円 オニオングラタンスープ / 本日の副菜 / ドリンク



■セットドリンクはこちらからお選びください■

コーヒー (ICE/HOT)・紅茶 (ICE/HOT)・コーラ・ジンジャーエール・メロンソーダ・カルピス・オレンジジュース・リンゴジュース・烏龍茶

ラーメン



スープは鶏から清湯をベースに返しは特製叉焼の煮汁、白醤油と貝殻亭の出汁醤油の二重仕上げ。

牧の原ラーメン 850 円
牧の原チャーシューメン 1,050 円



牧の原ラーメンに京都の老舗節屋で丁寧に微細に挽いた国産片口煮干を加えた一品。

煮干鶏ラーメン 950 円
煮干鶏チャーシューメン 1,150 円



牧の原ラーメンに豚背脂の旨みをたっぷり加えた尾道スタイル。

尾道ラーメン 900 円
尾道チャーシューメン 1,100 円

【各種プラス料金】 メンマ150円 わかめ100円 のり100円 青菜100円

+200円 ドリンク



■セットドリンクはこちらからお選びください■

コーヒー (ICE/HOT)・紅茶 (ICE/HOT)・コーラ・ジンジャーエール・メロンソーダ・カルピス・オレンジジュース・リンゴジュース・烏龍茶

※価格は税込表示です※画像はイメージです

LUNCH&DINNER

スープ / バゲット



オニオングラタンスープ
550 円

大きな玉ねぎを2時間かけてじっくり甘くなるまでローストしました。チキンのスープとスイスチーズで仕上げる優しいスープです。



クラムチャウダー
650 円

第2回日本クラムチャウダー選手権準優勝の逸品。貝の旨味コハク酸を味わいの骨格とした濃厚な逸品。



バゲット
190 円

香ばしいバゲット。スープと一緒にいかがですか。

サイドメニュー



フライドポテト
480 円

最もスタンダードなシューestringカリッとしたポテト!



錦爽鶏のフライドチキン
8個入り 650 円

千葉県銘柄鶏「きんそうどり」の絶品フライドチキン!

キッズメニュー

キッズラーメン
680 円

キッズカレー
680 円