

プレミアム
貝殻亭リゾート

MAKINOHARA
TABLE

LINE会員様
限定特典
LUNCH PLATE & PASTA
セットドリンクお代わり自由

PREMIUM SET

すべてのLUNCH PLATE&PASTAにつきます
季節の野菜プレート/前菜/スープ/セットドリンク1杯



セットドリンクはこちらよりお選び下さい

珈琲・紅茶 (HOT・ICE) / コーラ / ジンジャエール / りんごジュース

LUNCH PLATE 【11:00-15:00】



豚肩ロースのコンフィ 2,100円

フランスの伝統的な調理法のコンフィ。
脂身と赤身のバランスがとれた
豚肉の肩ロースを使用。
じっくり火を入れて仕込んでいます。
その時間なんと4時間!
貝殻亭リゾートでも人気の逸品。
不動のスタッフおすすめNO.1!



骨付き鶏もも肉のコンフィ 2,100円

骨つき鶏もも肉を、低温のラードで
じっくり長時間煮込んで作りました



サーモンのムニエル 2,100円

皮はパリパリ&肉厚サーモンを
貝殻亭リゾート特製タルタルソースで



ミラノ風カツレツ 2,200円

肉厚豚ロースをミラノ風に
ケッカソース&タルタルで

PASTA 【大盛プラス300円】



季節野菜と塩昆布のペペロンチーノ
1,600円



たらこクリーム
1,600円



ナポリタン
1,800円



牛ひき肉のボロネーゼ
1,800円

NOODLE【大盛プラス300円】

【SET DEINK プラス280円(1杯)】 珈琲・紅茶(HOT・ICE)/コーラ/ジンジャーエール/りんごジュース よりお選び下さい

又焼1枚増量 200円・2枚増量 380円/メンマ160円/わかめ110円/のり110円/青菜110円



牧の原ラーメン
980円

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



尾道ラーメン
1,080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



煮干鶏ラーメン
1,180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



成田式ラーメン
1,180円

牧の原ラーメンに自家製の牛脂粕をトッピングに加えスープに厚みを持たせています



チャーシュー丼
400円

牧の原ラーメンのチャーシューを丼にしました

BOWL【大盛プラス300円】

【SET DEINK プラス280円(1杯)】 珈琲・紅茶(HOT・ICE)/コーラ/ジンジャーエール/りんごジュース よりお選び下さい



薬膳カレー
1,080円



ガバオライス
1,180円



マサラカレー
1,180円



野菜たくさんキーマカレー
1,180円

KIDS MENU【プラス100円でソフトドリンクが付けられます】

大人がわくわくする味を そのままお子様に♪牧の原テーブルのキッズメニューは 大人メニューをそのままハーフサイズにしました

※量の目安は未就学児のお子様になります

KIDS MENU
ご注文のお子様
おもちゃ1つ付き♪

※小さなパーツが含まれている場合がございますので、お取り扱いには十分にご注意のうえ、3歳未満のお子様には与えないでください。



キッズ牧の原ラーメン
680円



キッズ たらこクリーム
680円



キッズ 豚肩ロースのコンフィ
980円

SWEETS

14:00-16:00限定

アフタヌーンティーセット
1,980円

ソレイユのケーキや自家製スコーンや骨付き鶏もも肉のコンフィなどのフードまで。ドリンクも付いた贅沢なセット。



SIDE MENU



季節の野菜プレート
350円



フライドポテト
400円



チャーシュー丼
400円

DRINK

COFFEE

ブレンドコーヒー(HOT/ICE) 各480円
カフェラテ(HOT/ICE) 各600円

TEA

アールグレイ(HOT)
ピュアブラック(ICE)

SOFT DRINK

各300円
コーラ
ジンジャーエール
りんご
ミニクリームソーダ(コーラ)

ALCOHOL

550円
生ビール(アサヒ)



ソレイユケーキ
各450円



自家製スコーン
プレーン 200円
チョコ 220円

貝殻亭リゾート内Soleilの「ガトーショコラ」、「モンフロマージュ」