

11:00-15:00
(L.O.14:30)

LUNCH SET

ドリンクは★印のついたものからお選び下さい

Aセット + 500円



サラダパフェ/季節のスープ/ドリンク

Bセット + 600円



サラダパフェ/クラムチャウダー/ドリンク

Cセット + 400円



サラダパフェ/ドリンク

Dセット + 300円



ドリンク

11:00-15:00
(L.O.14:30)

PLATE

《メイン+バケット/ライス付》メインは以下より1日1品ご提供しております



【錦爽鶏のソテー】 1,180円
脂肪が少なく肉質柔らか。低温調理で仕上げました。



【豚肩ロースのヨンファイ】 1,180円
4時間かけて火を入れ、ホロホロとした食感が絶品。



【骨付き鶏もも肉のヨンファイ】 1,180円
ハーブ、塩胡椒をマリネし低温のラードで煮込みました。



【ミラノ風カツレツ】 1,480円
肉厚豚ロースをミラノ風に。ケッカソース&タルタルで。



【自家製手ごねハンバーグ】 1,880円
牛肉100%&つなぎ不使用の手作りジューシーハンバーグ。

本日の
おすすめ

PASTA

※大盛300円



たらこクリーム 980円
たらこ生クリームを贅沢に使用！
リッチな味わい。冷凍ソースの販売もあります。



牛ひき肉のボロネーゼ 980円
牛100%の粗挽肉に赤ワインを加え、
トマトで煮込みました。冷凍ソースの販売もあります。



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ 1,580円
ぶりぶりの牡蠣と生ハムの塩味、
ガーリックがたまらない。



ペスカトーレ 1,880円
魚貝類を贅沢に使用した、濃厚な逸品。

BOWL

※大盛150円



薬膳カレー 980円
50種類以上の食材で作られた逸品。



ガパオライス 980円
玉ねぎを炒め甘味を引き出し鶏の胸肉を
炒めました。



アショア 980円
玉ねぎ、パプリカ、豚ひき肉などを煮詰め
仕上げにチーズを



ほうれん草とごぼうのセサミチキン
カレー 980円
黒胡麻をベースに、野菜の香りたっぷり！
優しいお味。

価格はすべて税込です

SWEETS

14:00-17:00(L.O. 16:30)限定



ダッチベイベーセット 1,180円
(単品 750円)

ワンドリンク付。レストラン自家製の生地に季節のフルーツを。
季節限定「ベリーベリー」又は「チョコバナナ」よりお選びください。



アフタヌーンティーセット 1,980円

ミニスイーツ、手作りスコーン、チキンサンドなどの他、
ドリンクがついた贅沢なセット。

ケーキセット 900円
(単品450円)

ワンドリンク付。貝殻亭リゾート内
Soleilの「ガトーショコラ」又は
「モンフロマージュ」より
お選びください。



スコーンセット 700円
(単品120円/個)

スコーン2個、ワンドリンク付。
レストラン自家製。
「プレーン」又は「チョコレート」より
お選びください。



価格はすべて税込です

KIDS



ラーメン 680円



ナポリタン 680円

SIDE MENU



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。



フライドチキン 650円

千葉県銘柄鶏「錦爽鶏」の
絶品フライドチキン!



フライドポテト 400円



バケット 200円



薬膳米 200円

DRINK

COFFEE

バリスタ世界チャンピオンが率いるスペシャルティコーヒー専門店

★ブレンドコーヒー(HOT/ICE)	各480円
★エチオピアコーヒー(HOT/ICE)	各550円
カフェラテ(HOT/ICE)	各600円
エチオピアカフェラテ(HOT/ICE)	各650円

KUSMI TEA 各750円

150年の歴史を誇るフランスを代表するプレミアムティー メゾン

アナスタシア(HOT)

エキスピューアアディクト(HOT)

★SOFT DRINK 各300円	★TEA 各480円
コーラ	ブラックファースト(HOT)
ジンジャーエール	アールグレイ(HOT)
メロンソーダ	ほうじ茶(HOT)
カルピス	ピュアブラック(ICE)
オレンジ/りんご/グレープフルーツ	
烏龍茶	
柴海農園さんのトマトジュース(小)	

ALCOHOL

生ビール(アサヒ)	550円
牧の原ハイボール(知多)	550円
ハウスワイン(赤・白)	各650円



【イチゴ/ブルーハワイ/メロン】

ミニクリームソーダ 各300円

ミニソーダ(アイスなし) 各200円