

# 千葉

## 仏蘭西料理 貝殻亭

リゾート気分を訪れたい、こだわりの本格フレンチ

東葉高速鉄道東葉勝田台駅と京成本線勝田台駅から歩いて4〜5分ほど、黒沢池市民の森に隣接する一画に、フランス料理店とパティスリー、陶器店の店、カフェからなる「貝殻亭リゾート」がある。なかでもランドマーク的存在が、創業26年になる「仏蘭西料理 貝殻亭」だ。雪国によく見られる

合掌造りの古民家を移築。原種のバラ「ナニワイバラ」に覆われ、例年4月中旬から1ヵ月ほど、一面真っ白なバラの花が咲き乱れる光景は圧巻だ。重厚なオーダーメイドの家具や調度品、一点物のエッチングガラスなどに彩られた非日常の空間でいただけるのは、季節感を何より

大切にした本格フレンチのフルコース（ランチコース1890円）、ディナーコース3990円）各種。魚介類は県内の漁港に揚がる鮮度抜群のものをシンプルに調理。ほかにもシェフ自慢の肉料理や、目にも美しい前菜やデザートの数々など、料理はどれも逸品揃い。旬の食材を使い、その日の仕入れ次第でメニューが決まるため、アラカルトはない。

コース料理は、「毎日いらしていただいても満足いただける内容になっていきます」と、石本省吾シェフ。ちなみに夏のスペシャルコースは、アミユース、前菜、魚料理、肉料理、デザート、食後のドリンク付きで8400円相当。上の写真はスペシャルコースの一例だが、旬のものをベストな状態で提供してくれるとのことなので、料理の内容はお楽しみに。ただし、事前に電話予約をお忘れなく。



6月末まで限定、夏の「J-Basket スペシャルコース」の一例。「骨付き仔羊のベルシャード ラタトゥイユ添え」、貝殻亭特製「鮮魚のブイヤベース仕立て」、前菜は「海の幸とホウレン草の2色テリーヌ」(写真はイメージ)。



**DATA**  
 〓 千葉県八千代市村上2091-2  
 ☎ 047-484-0711  
 〓 ランチ11:30AM~3:00PM(ラストオーダー2:00PM) ディナー5:30PM~9:00PM(ラストオーダー)  
 火曜休、5/28は休み  
<http://www.gpi-group.co.jp/kaigatei/>



①コースのデザートから、「ドームショコラ」、濃厚なチョコレートムースの中に、甘酸っぱいフランボワーズのジュレ入り。②天井の高い合掌造りの建物の内部には、太い梁(はり)が張り巡らされ、古木の温もりが溢れている。③ナニワイバラに囲まれた一軒家のレストラン。今シーズンは暖冬の影響で開花が早まる可能性もあるので、状況は店に問い合わせを。



### ご優待

コースを予約時、本誌ご購入のむねお申し出の方に、通常8400円相当の「夏のスペシャルコース」を6300円に。要予約。(期5/20~6/30、火曜休)  
 ※JCBカードでお支払いください。ご優待は1グループ1回限り有効。他のご優待券との併用はできません。