

welcome

Garden
Salon

LUNCH MENU

11:00 ~ 16:00 (15:00LO)

PASTA

◇季節の小皿2種+ドリンクセット
1,700 円 (税込)

・本日のパスタ・
スタッフにお尋ねください



シラスと塩昆布の
ペペロンチーノ



季節のジェノベーゼ

ランチドリンク【おかわり200円】
コーヒー (アイス/ホット)
オレンジジュース
紅茶 (アイス/ホット)

※画像はイメージです



烏賊とたらこの
クリームパスタ



ボンゴレ・ロツソ
+100円



サーモンのクリームパスタ
+200円



マリナーラと海老のグリル
+300円

貝殻亭ガーデンの
ハーブを使用しています
ぜひご散策ください



※画像はイメージです

LUNCH MENU

11:00 ~ 16:00 (15:00LO)

CURRY

貝殻亭リゾートがお届けする
プレミアムなワンプレート

◇ドリンクセット

1,900 円 (税込)



※画像はイメージです

- ・ 貝殻亭リゾートのプレミアムな
本日のひとさら3種
～ カレーやガパオなどをお届け
本日のひとさらはスタッフに
お尋ねください
- ・ 季節の小皿2種
- ・ 薬膳米
- ・ パパド

ランチドリンク【おかわり200円】
コーヒー (アイス/ホット)
オレンジジュース
紅茶 (アイス/ホット)

※画像はイメージです

CAFE MENU

11:00 ~ 17:00 (16:00LO)



アイスクリーム
500円

アイスクリームに
貝殻亭ガーデンのハーブを使った
ハーブオイル、ハーブを添えて



※画像はイメージです

焼菓子盛り合わせ
650円

本日の焼き菓子をひとさらに。

DRINK MENU

coffee

RECOMMENDED



PHILOCOFFEA COFFEE
フィロコフィアコーヒー

アジア人初の WORLD BREWERS CUP を
制した世界チャンピオンの粕谷哲氏が選び、
焙煎し、品質管理を行う“本当に美味しい”
コーヒーをお召し上がりください。

ラダーブレンドダーク

620円

柔らかな苦みとスッキリとした後味が特徴です。
ハッキリとした濃い味わいのケーキやビターな食材（キャラメル）
を使ったケーキと合わせると、優しい口当たりの苦みで口の中が
リフレッシュされて次の一口が待ち遠しくなるペアリングに。

エチオピアカオカミーノ

670円

深煎りならではのコクと苦みがありつつも、フルーティーで
果実味のある後味が特徴です。
フルーツを使ったデザートと合わせると相乗効果でよりフルーツの
味わいを楽しめます。またプレーンなチーズケーキに合わせても
コーヒーのフルーティーさがより引き立って素晴らしいペアリングに。

◇数量限定◇

水出しアイスコーヒー

◇ラダーブレンドダーク

620円

◇カフェラテ (HOT/ICE)

660円

◇キャラメルラテ (HOT/ICE)

660円

◇カフェモカ

660円

tea

◇紅茶

660円

ダーズリン/ アールグレイ/ アッサム

◇アイステイ

590円

ダーズリン/ アールグレイ

herbtea

エルダーフラワー/ ルイボスローズ

各680円

カモミール/ ハイビスカス

※画像はイメージです

※画像はイメージです

DRINK MENU

KUSMI TEA

各780円

◇KUSMI アナスタシア

ブラックティーにベルガモット、レモン、ライム、オレンジの花の香りをブレンド。世界中で高い人気を誇るクスマティーを代表する紅茶です。

◇KUSMI エクスピュア アディクト

マテ茶、グリーンティー、ルイボスティーにガラナやタンポポをブレンドし、グレープフルーツの香りを効かせています。

◇KUSMI エクスピュア オリジナル

グリーンティーとマテ茶をベースにレモングラスをブレンドし、爽やかな味わいです。

soft drink



貝殻亭セレクト商品
炭酸割り+スライスレモン

成田市にある「生姜工房」職人が
こだわってつくったシロップ

◇大人のジンジャエール 450円

国産生姜の旨味がぎゅっとつまった、ぴりりと辛い本格風味。生姜そのものの風味は生かしたまま、クローブ、シナモンなどを加えた爽やかな味わい。

◇11種のスパイスコーラ 500円

ジンジャー/ブラックペッパー/シナモン/クローブ/カルダモン/コリアンダー/ナツメグ/コラの実/バニラビーンズ/カイエンペッパー/カツアバの11種類。

◇オレンジジュース 550円

alcohol

◇グラスワイン(赤/白) 各600円

◇ロコビア 佐倉香りの生 880円
(うみさとラインオリジナルラベル)

千葉県佐倉市の女性醸造家を作るクラフトビール。透明な麦わら色と軽いフルーツの香りが特徴。ビールのオリンピック「ワールド・ビア・カップ」にて3大会連続メダル受賞の経験も。



AFTERNOON TEA

12:00 ~ 17:00 (16:00LO)

完全予約制

前日17:00まで(定休日は前営業日)
にお電話にてご予約ください
(047-409-2040)



英国式アフタヌーンティー 2,800円

モンフロマージュ、ガトーショコラ、焼き菓子、軽食などの盛り合わせと、ドリンクが楽しめるセットです。
お菓子や軽食の内容は日替わりとなります。

アルコール以外のお好きなお飲物をお選び下さい。

KUSMI TEAは+100円です。