

レディースランチセット 2,860円

※価格は税込表示です
※画像はイメージです



清祥庵の人気No.1ランチセット
もちろん男性もご注文いただけます!

【MENU】

メイン/スープ/野菜プレート/薬膳米/ガトーコレクション/CAFE

<メインは以下よりおひとつおえらびください>

佐倉ヤマニ味噌風味豚ロース肉グリル150g

Or

若鶏のグリル160g

清祥庵看板メニュー

※価格は税込表示です
※画像はイメージです

佐倉ヤマニ味噌風味 豚ロース肉グリル 2,310円
野菜プレート/スープ/薬膳米/ワンドリンク 付



胚米ヤマニ味噌に、韓国唐辛子や胡麻、味醂、ごま油、にんにく、生姜、等を配合し馴染ませました

低温でじっくりと調理した
柔らかな身をお楽しみ下さい

佐倉ヤマニ味噌風味 牛ステーキ 3,300円
野菜プレート/スープ/薬膳米/ワンドリンク 付



人気の佐倉ヤマニ味噌風味を牛ステーキでフィレの柔らかさ、バラ肉のコク、両方の特性を併せ持たせた牛の希少部位「カイノミ」でご提供いたします

ペスカトーレ 1,980円
スープ/ワンドリンク 付



オリジナルトマトソースに、旬の魚介、貝類をふんだんに加えて調理いたしました
さらに濃厚な海老みそを加えることで魚介好きにはたまらない一品に

ランチセットドリンク
コーヒー(ホット/アイス) 紅茶(ホット/アイス) オレンジ/リンゴ/グレープフルーツ/ウーロン茶
おかわりプラス230円

清祥庵 グリル&カレーセット

※価格は税込表示です
※画像はイメージです



野菜プレート/スープ/薬膳米/ワンドリンク
がこちらのページのお料理すべてに付きます



ご自宅用
販売中

若鶏のコンフィ

1,980円

低温で長時間煮込まれたことにより
栄養の凝縮された鶏もも肉は
コラーゲンを多く含み
とてもジューシーです
軟骨までお箸でお召し上がり頂けるまで
柔らかさになっています

NZ産
仔羊のステーキ
2,420円

ヨーロッパ産
鴨肉のステーキ
2,640円

本日の魚のグリル
2,750円~

スタッフにお尋ねください



ご自宅用
販売中

薬膳カレー 1,760円

薬膳カレーは50種類以上の食材で作られた
貝殻亭リゾートグループを代表する逸品。
こだわりの食材を様々なスパイスで
まとめあげ、オリジナル配合の薬膳米と一緒に
お召し上がりいただいております。



八千代薬膳カレー 2,640円

八千代カレーならではの豚バラ肉は
骨付きスペアリブで半日以上煮込みました。
お箸でお召し上がり頂ける柔らかさに
仕上げております。

ランチセットドリンク

コーヒー(ホット/アイス) 紅茶(ホット/アイス) オレンジ/リンゴ/グレープフルーツ/ウーロン茶
おかわりプラス230円

パスタセット

※価格は税込表示です
※画像はイメージです



野菜プレート/スープ/ワンドリンクが
パスタセットのすべてに付きます

スタッフおすすめ



地野菜と昆布のペペロンチーノ

2,100 円



エビのアメリカーナソース

2,320 円



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ

2,430 円



ボロネーゼ
2,100 円



ボンゴレビアンゴ
2,210 円

キッズメニュー

スープ/ワンドリンクがキッズメニューのすべてに付きます



NEW!

お子様ランチ 1,480 円

ナポリタン 880 円

たらこクリームパスタ 990 円

【単品でも!】大人気お野菜プレート



新鮮な旬の地野菜を
それぞれの野菜が一番美味しい
調理法でご提供いたします。
清祥庵特製のオーロラソースで
お召し上がり下さい。

ランチセットドリンク
コーヒー(ホット/アイス) 紅茶(ホット/アイス) オレンジ/リンゴ/グレープフルーツ/ウーロン茶
おかわりプラス230円

ドリンクメニュー

※価格は税込表示です

COFFEE



PHILOCOFFEEA フィロコフィア

ふなばしセレクション認定

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！

RUDDER BLEND Dark ラダーブレンド ダーク 620円
柔らかな苦みとすっきりとした後味

RUDDER BLEND Dark ラダーブレンド ダーク/水出しアイスコーヒー 660円
水出しアイスコーヒーで飲みやすく仕上げました

エスプレッソ 670円 キャラメルラテ (Ice/Hot) 660円
カフェラテ (Ice/Hot) 660円 カフェモカ (Ice/Hot) 660円

TEA

紅茶(アールグレイ/ダージリン) 660円 アイスティー 590円

ALCOHOL <ボトルワインはワインリストよりおえらびください>

エビス中瓶 1,050円 焼酎(ロック/水割り/ソーダ/お湯) 720円
グラスワイン 赤/白 600円 梅酒(ロック/ソーダ) 720円
カラフェワイン 赤/白 900円 ハイボール 720円
ハイネケン 660円 カルアミルク 720円
日本酒 720円 カシスカクテル 660円
 (オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン)
 ライチカクテル 660円
 (オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン)

NON ALCOHOL

ジンジャーエール 甘口 600円 ノンアルコールビール 660円
ジンジャーエール 辛口 600円 カシスカクテル 600円
 (オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン)
オレンジジュース 550円
アップルジュース 550円 ライチカクテル 600円
 (オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン)
グレープフルーツジュース 550円
ウーロン茶 550円

デザートメニュー

※価格は税込表示です
※画像はイメージです



ガートコレクション
950 円



ドーナツパフェ
560 円

各ドリンクセット
100円(税込)
引き



季節のアイスクリーム
360 円



本日のミニケーキ
360 円



【要予約】ホールケーキ

洋菓子店ソレイユの
ホールケーキを
お召し上がりいただけます

カット料金として
プラス500円を頂戴致します

完全予約制 ディナーコース

※価格は税込表示です

金・土・日・祝日のみ 17時~21時

鶏コース 3,900円

前菜1品・野菜プレート・パスタ・メイン1品(若鶏のコンフィなど)・デザート&CAFE

豚コース 4,900円

前菜2品・野菜プレート・パスタ・メイン1品(佐倉ヤマニ味噌豚グリルなど)・デザート&CAFE

魚コース 4,900円

前菜2品・野菜プレート・パスタ・メイン1品(季節の魚のグリルなど)・デザート&CAFE

牛コース 5,900円

前菜2品・野菜プレート・パスタ・メイン2品(季節の魚料理&牛ステーキなど)・デザート&CAFE

キッズコース 2,200円 <※9歳以下>

スープ、ハンバーグ、雑穀ご飯、プチデザート、ワンドリンク

牛コースは3日前、その他のコースは前日の15時までにご予約ください
ランチタイムでのご利用も可能です
お祝いの席などにぜひご利用ください

毎月29日は肉の日<29日あたりの金・土・日> コースのお肉増量でお得

ディナーセットドリンクメニュー

おかわりはプラス230円

コーヒー(Hot/Ice)
紅茶(Hot/Ice)
オレンジジュース
リンゴジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶

飲み放題セット<2時間制>

プラス2,200円 ※お子様プラス1,100円

ビール
ワイン 赤/白
ウイスキー
焼酎
ハイボール
カシスオレンジ
カシスウーロン
オレンジジュース
リンゴジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶