

レディースランチセット 2,980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 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



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
3,460円

ヨーロッパ産
鴨肉のステーキ
3,460円

本日の魚のグリル
2,750円~

スタッフにお尋ねください



薬膳カレー 1,800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 2,980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

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 2,620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 3,400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「カミノミ」でご提供いたします

キッズメニュー

キッズメニューにはすべてのメニューにスープ/ワンドリンクがつきます



たらこクリームパスタ 1,230円

ナポリタン 1,280円

お子様ランチ 1,480円

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

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



ガトーコレクション
950 円



ドーナッツパフェ
580 円



季節のアイスクリーム
450 円



本日のミニケーキ
450 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

お持ち込み料金として
プラス500円を頂戴致します

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 ライチカクテル 600円
アップルジュース 550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

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