

# Dinner Menu

※価格はすべて税別となります

2017年3月ver01

## ○アラカルト

お勧めの一品 地野菜のプレート(冬季はせいろ)	400円/大盛	780円	
ニンニクとペーコンと旬の野菜のアルデンテ		430円	
冬季限定 真鱈の白子のムニエル		730円	
豚コンフィのミラノ風カツレツ	220g	1,330円/110g	730円
清祥庵フライドチキン(ハツ、砂肝、ぼんじり)お酒のお供に		380円	



真鯛の白子ムニエル



地野菜蒸籠蒸し

ガーリックトースト		450円	
フレンチフライポテト(1~2人前)		500円	
イベリコ豚のスペアリブBBQ(2本)		580円	
牡蠣のグラタン		680円	
クラムチャウダーのパイ包み		680円	
魚介のアヒージョ		750円	
和牛トリッパのトマト煮込		880円	
和牛ハツのサイコロステーキ	200g	1,200円/100g	650円
若鶏のグリルとトマトソース	320g	1,300円/160g	750円
生ハム&サラミ&カラスミのお酒のお供に着プレート		980円	
シーフードカクテル		1,280円	



シーフードカクテル



生ハム&サラミ&カラスミ

## ○単品パスタ

ボンゴレビアンゴ	780円
地野菜と昆布のペペロンチーノ	780円
明太子ソース	880円
牛挽き肉のボロネーゼ	980円
こだわり地野菜のジェノベーゼ	980円
ポルチーニのカルボナーラ	1,100円
牡蠣と生ハムのペペロンチーノ	1,200円



ボンゴレ



地野菜と昆布のペペロンチーノ



明太子ソース



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ



牛挽き肉のボロネーゼ



こだわり地野菜のジェノベーゼ



ポルチーノのカルボナーラ

## ○肉・魚料理

若鶏のコンフィ食べ比べ		1,100円
カナダ産SPF豚肩ロースの燻製グリル	300g	1,200円/150g 680円
NZ産スプリングラム(仔羊)の肩ロースのグリル		1,400円
NZ産スプリングラム(仔羊)のステーキ		1,500円
米産バベットステーキ		1,700円
定番肉料理「ヤマニ味噌マリネ豚ロース」	300g	1,100円/150g 650円
米産ブラックアングス牛のステーキ		1,800円
牛100%手ごねハンバーグ(数量限定)		1,000円



若鶏のコンフィ



手ごねハンバーグ



スプリングラム



バベットステーキ



アングス牛のステーキ



ヤマニ味噌マリネ豚ロース 300g

牛肉のトマト煮込み「オツソブーコ」風味		1,500円
プレミアム牛シチュー(数量限定)		1,800円

本日の魚のグリル		1,100円～
銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬(数量限定)		1,180円
本日の魚グリル乗せアクアパッツア		1,400円～



プレミアム牛シチュー



銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬



本日の魚のグリル

## ○締めの一品

台湾薬膳さっぱりもつスープ四神湯(スーシェンタン)		580円
海南チキングリル&ライス		780円
薬膳カレー		780円
チキン薬膳カレー		1,180円
ご当地ブランド 薬膳八千代カレー		1,180円
すっぽんの雑炊		1,180円
鮑の雑炊		1,180円
ブイヤベース風リゾット		1,180円
洋風チラシ押し寿司(事前予約)		1,580円
洋風手毬寿司5つ(事前予約)		1,580円



薬膳カレー



チキン薬膳カレー



洋風手毬寿司

## ○ライス&ピザ

千葉県産 薬膳米  
プチ・ピザ

70円  
450円



プチ・ピザ

## ○本日の菓子

佐倉木村屋の餡を使った自家製あんみつ(数量限定)

530円

貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのガトーコレクション(数量限定)

780円

貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユの焼き菓子

180円～

貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのケーキ

350円～



自家製あんみつ



ガトーコレクション

