

貝殻亭リゾートで食される野菜をご家庭へ

Megumi "恵み"の野菜

通信販売のしおり

Mail Order Selling service

URL: www.gpi-group.co.jp



Megumi "恵み"の野菜

美味しい野菜を探そうと貝殻亭リゾートを飛び出した
行く先々で出会ったのは、立派にたくましく育つ“やさい達”。
畑に土足で入るのがしのびないほどふっかふっかの土、
雑草とともに様々な昆虫、微生物が生きている小社会が広がっていた。
いつも目にする野菜とは明らかに違う、
やさい達から“生きるエネルギー”を分けてもらった。
この気持ちをまずは、家族に伝えよう、
やがてその思いは、一人歩きする、親戚、友人、地域へと。

貝殻亭リゾート

Megumi

○ 貝殻亭
KAIGARATEI RESORT

通信販売のしおり

貝殻亭リゾートで食される野菜をご家庭へ

Megumi"恵み"の野菜は、少しの量しか収穫できません。

Megumi"恵み"の野菜を、そのままでも食べてみてください。

Megumi"恵み"の野菜は、ご家族でお召し上がりください。

Megumi"恵み"の野菜の感想を、いつかお聞かせください。



自然から届く本当の恵み



仏蘭西料理 **貝殻亭**

Le jardin du Soleil

山椒亭

清輝庵

木々をわたる風、小鳥のさえずりが聞こえる閑静な環境。春には白バラで覆いつくされる白壁と赤い屋根の仏蘭西料理貝殻亭。地元で収穫された食材を主に、確かな腕に裏打ちされた料理と、心温まるサービスで、気軽なお食事から日常生活の節目となるような記念日までお楽しみいただけます。

ソレイユがかもしだす雰囲気は、太陽の地方*フランス南西部のコート・ダジュール、鮮やかな紺碧の海岸線、さんさんと降り注ぐ太陽光のコントラストは、今も尚、世の芸術家たちを集める魅力満点の土地を再現。1階は、ケーキの販売。2階では、出来立てのケーキをその場で楽しめるイートインスペースとなっております。

「良いものは一生に一度だけ買う」一生通して使うことで、人生の節目節目を共にする食器には精神的な付加価値が付き、お金にはかえられない一品となります。低部焼は、白地に藍色のシンプルで飽きのこないデザインと実用的な形状でしかも丈夫、系列店仏蘭西料理貝殻亭でも20年以上使用される器がございます。

小鳥のさえずり、風になびく木々、さんさんとふりそそぐ太陽と自然に囲まれた環境。多くの個室は世界中のリゾート地の別荘をイメージしてデザイン。自慢の一品はスペシャルティーコーヒーや系列店貝殻亭仕込の料理達。地下に完備するワインセラーには常備10,000本以上のワイン。

Megumi 樹齢分のこやし



炬のそばに鎮座する巨木、数百年間を越えて落葉させてきた木々、人の手だけでは作れない土壌が広がる。

Megumi 異国からの来訪者



見たこともない野菜、日本で大切に育てられた、異国の野菜達。

Megumi 最後の収穫祭



炬をにぎわす悪坊主彼らの大切な仕事は、その地にあった子孫を残すこと。

Megumi 小さな小さな番人



本当の自然界、人の手を介さず食物連鎖の隣りが、炬のバランスを保っている。

Megumi 愛情満ち溢れた気持ち



親愛なる人達に心から贈る"恵み"の野菜ギフト。

Megumi"恵み"のフィールド物語
Megumi"恵み"の野菜採りして出会った物語をいくつかご紹介いたします。

貝殻亭リゾート
貝殻亭リゾート内4つの店舗をご紹介します。

