



# KAIGARATEI NOËL 2022



\*価格はすべて税込です  
※画像はすべてイメージです

## 貝殻亭

12月23日(金)~25日(日)

### ■ランチ&ディナー ノエルコース

13,500円

- ・食前酒
- ・聖夜の祝業 3種
- ・ヤシオマスのショーフロワーと冬野菜のダミエ
- ・真たらと白子のムニエル カリフラワーのヴルーテ
- ・仙台牛のロースのグリエ バラ肉の煮込みのバルマンティエ
- ・ブッシュ・ド・ノエル2022
- ・サンタさんのごあいさつ
- ・食後のコーヒー



### ■ディナー限定 ノエルスペシャル

19,500円

※ディナーは別途10%のサービス料を頂戴します。

※完全予約制。

※ノエル期間のアレルギー対応は出来かねます。

※食材の入荷状況により内容が異なる場合がございます。

## 清祥庵

12月7日(水)~25日(日)

### ■ランチ&ディナー Xmasコース

牛肉/8,200円 豚肉/7,200円

- ・前菜
- ・野菜プレート
- ・チーズフォンデュセット
- ・魚介たっぷりパエリア
- ・味噌牛のステーキor 味噌豚のグリル
- ・デザート
- ・食後のお飲み物

### ■Xmas KIDSコース 4,800円

### ■お子様ハンバーグセット 2,200円

※完全予約制です。3日前までにご予約をお願い致します。

※食材の入荷状況により内容が異なる場合がございます。



## ソレイユ

### X'MAS COLLECTION 2022

今年も定番のクリスマスケーキに加え限定30台の特別ケーキもご用意しております。ル・シャルダン・デュ・ソレイユのパティシエが心を込めて作るケーキでクリスマスをお楽しみください! クリスマス当日、お渡しをスムーズに行うため、事前の支払いにご協力をお願い致します。

【店頭予約受付】~12月16日(金)

【お渡し期間】12月23日(金)~12月25日(日)

※数量限定商品の予約後のキャンセルはご遠慮ください。  
※商品の性質上、お客様のご都合での返品交換はご容赦ください。

クリスマスケーキは  
ご室内はこちらから



## ガーデンサロン

### LE MARCHÉ DE NOËLクリスマスマーケット開催

### ■大人気セット Xmasティイクアウト

【ご予約期間】~12月18日(日)

【ご予約はこちから

【販売内容】※ザッテ・粒マスター付き

鶏肉のコンフィ(2本) 1,400円

豚肉のコンフィ(2本) 2,800円

鶏2本&豚2本セット 3,800円

【お渡し期間】12/23(金)~12/25(日)



### ■EVENT開催

※開催時間内カフェ営業はお休みとなります

【開催期間】12月16日(金)~12月26日(月)

【開催時間】OPEN10:00-16:00/最終日15:00まで

ご自宅でのパーティーにぴったりの貝殻亭リゾートの冷凍パウチや調味料、こたわりのコーヒー、SWALLOW CANDLE、HASAMI PORCELAIN、などXmasを彩る食品や小物の販売、ビンメリのワークショップを開催します。



# KAIGARATEI RESORT & GARDEN

NO.75  
2022/2023冬号



## 貝殻亭リゾート

1000坪を超える敷地は青々と茂る木立に恵まれ、ゆったりとした時間が流れています。敷地内には1980年創業のフレンチレストランをはじめ、洋菓子店など5軒の店舗を擁しています。

【住所】〒276-0020 八千代市勝田台北2-4-1~5

【アクセス】京成本線・東葉高速線「勝田台駅」北口徒歩5分

【定休日】火曜日

## 仏蘭西料理 貝殻亭

旬の食材を使ったコース料理を提供する本格フレンチレストラン  
【電話番号】047-484-0711

## ル・シャルダン・デュ・ソレイユ

素材や製法にこだわり丁寧に作られたフランス菓子が並ぶ洋菓子店  
【電話番号】047-484-1717

## 山椒房

関東随一の品揃えを誇る砥部焼や調味料を購入できる物販店  
【電話番号】047-484-9638

## ガーデンサロン

パティシエが作るスイーツやアフタヌーンティーを楽しめるカフェ  
【電話番号】047-409-2040

## 清祥庵

世界のリゾート地をイメージした個室のあるダイニングレストラン  
【電話番号】047-484-1555

各店舗の営業時間は  
こちらから



貝殻亭リゾートで楽しむ  
X'mas・年末年始・バレンタイン



# 2023年も貝殻亭リゾートをよろしくお願ひいたします

※価格はすべて税込です  
※画像はすべてイメージです

## 貝殻亭

1月1日(日)~3日(火)

新年の幕開けを貝殻亭でお祝いしましょう

【お正月コース】

6,500円/12,000円

※前日までの完全予約制となります。

(12/31(月)は休業となります)

※ディナーは別途10%のサービス料を頂戴します。

※お正月メニューのアレルギー対応は出来かねます。

1月5日(木)より再開

【平日限定コース】

とてもお得な15食限定のメニュー

3,200円

※前日までの完全予約制となります。



## 清祥庵

1月1日(日)~3日(火)

【お正月特別コース】

7,000円

・グラス前菜・手毬寿司・野菜プレート  
・魚介のブイヤベース・味噌牛のステーキ  
・デザート盛り合わせ・食後のお飲み物

※お正月期間も通常メニューのご注文が可能です。

※コースは完全予約制です。3日前までにご予約をお願い致します。

※食材の入荷状況により内容が異なる場合がございます。  
【テイクアウトのご案内】  
清祥庵の人気メニューをご自宅でもお召し上がりいただけます。

【メニュー一例】※お電話にてご予約ください。

・味噌豚のグリル 1,780円

・鶏のコンフィ 1,580円

・肉盛りセット 6,480円



## 貝殻亭オススメレシピ「鶏もも肉のコンフィ」編

貝殻亭リゾートの冷凍パウチ「鶏もも肉のコンフィ」でXmasや年末年始にご自宅で美味しくお手軽に!  
温めるだけでも美味しいお召し上がりいただけますが、湯煎→フライパンで焼くだけで、レストランの味に変身します。ぜひお試しください。

自宅で美味しいお肉の焼き方

毎月1日~5日は  
冷凍パウチ10%OFF!



- ①湯煎または封に少し切り込みを入れレンジで加熱
- ②フライパンにオイルを加え、皮面を下に焼き始める
- ③バチバチ音が鳴り始めるまで強火、その後、中火で焼く  
テフロンがきかないフライパンはくっつきますが、そのままいじらず焼き続ければ、はがれる瞬間が訪れます。
- ④皮面がカリッと焼けたら完成です。
- ⑤粒マスター、レモンと相性が良いです。

## 麺屋貝殻亭 ~こだわりのラーメン~



株式会社ジー・ピー・アイの代表である岩崎隼は、皆様に上質な食体験を届けようとして世界中を巡り、各地独自の食文化に感銘を受け、吸収して参りました。2015年、旨味成分の追求に選んだのは「中華蕎麦」。拉麺道場に通い、やちよ道の駅食堂で潮拉麺と醤油拉麺を完成。その後、麺屋貝殻亭の名前で次々と新作ラーメンをうみ出しています。

▼麺屋貝殻亭を代表するラーメン



潮拉麺(やちよ道の駅食堂)



牧の原ラーメン(牧の原テーブル)

拉麺がお得に500円で食べられるラーメンの日!

- 佐倉市役所食堂 毎月第1・第3月曜日
- 牧の原テーブル 土日夜(17時~19時)
- みんなのレストラン 毎月第2・第4木曜日

※ラーメンの日詳細は右記noteへ

## ソレイユ

12月下旬~

【お年賀ギフト】

新年のご挨拶にぴったりの焼き菓子ギフトをご用意しております。ご予算、ご用途に合わせてお選びください。予めご予約をいたたきますと、スムーズなお渡しが可能です。



1月中旬~

【Valentineギフト】

大人気のバラのフォンダンショコラやマンディアンなどをご用意します。



## ガーデンサロン

2月1日(水)~27日(月)

【Valentine限定アフタヌーンティー】3,000円

大人気のアフタヌーンティーに2月限定でバレンタインverが登場! チョコレート好きにはたまらない贅沢な内容に!

※前営業日17時までの完全予約制となります。



2月上旬(予定)~

【希少品種 たっぷり苺バフェ】

佐倉市の苺農園より厳選した真紅の美鈴・恋みのり・チーバベリーなど希少品種を使用したソレイユのシェフバティシェいちおしの逸品!

※前営業日17時までの完全予約制となります。



## 山椒房

色あざやかな作品が多い

西岡工房さんのタンブラー

背が高くてたっぷり飲み物が入るので、ビールや焼酎、ジュースなどいろいろな用途でご利用いただけます。ご家庭用はもちろん、贈り物にもお薦めです。



## 貝殻亭リゾート&ガーデンのWEDDING

<ここが魅力!>

- ・1日1組様限定の贅沢・少人数ウエディングも対応可
- ・貝殻亭のオリジナルコース・ソレイユのオリジナルウエディングケーキ

【完全予約制】先着1日1組ランチタイム限定!

牛ホホ肉赤ワイン煮無料ご試食×相談会開催中



ご予約はこちらから



これからのお嫁さんは  
ガーデンが美しいです

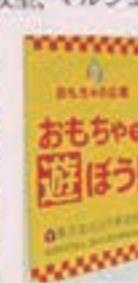
## エリアマネジメントを行う「みなも」の連携施設



貝殻亭リゾートを運営する㈱ジー・ピー・アイは、衣食住の事業において「物づくり」を強みとする一方で、2019年にエリアマネジメントを行う「みなも」を設立。「みなも」が係る関連施設には、道の駅やちよ、牧の原テーブル(牧の原モア内)、成田門前ターミナル(なごみの米屋門前店)など。カフェ、食堂、セレクトショップ、ガーデニング教室、マルシェ、レッスン、人々が集まる「事づくり」!



食事・レストラン・ショップ・ガーデン等  
(道の駅やちよ)



レストラン・ショップ・シェアキッチン・教室等  
(牧の原テーブル)



マルシェ/教室/商品販売等  
(成田門前ターミナル)