



景色と移りゆく季節を
貝殻亭リゾートで味わう

VOL.86

貝殻亭

RESORT & GARDEN

WINTER

季刊誌

2025.11発行

※画像は全てイメージです
※表記内容は変更・中止する場合がございます。
最新情報はSNS等でご確認下さい。

貝殻亭リゾート&ガーデン

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
はじめ様々な店舗を擁しています

[アクセス]京成本線・東葉高速線
「勝田台駅」北口徒歩5分

[住所]〒276-0020
八千代市勝田台北2-4-1～5

公式LINEで貝殻亭リゾートの
最新情報・お得な情報を配信中♪



貝殻亭
RESORT & GARDEN



貝殻亭ガーデン



貝殻亭監修コース!
清祥庵



冬の特別コース★新春ワイン会
仏蘭西料理
貝殻亭

※旧ソレイユの建物は
現在リニューアル準備中です

山椒房
お得な蚤の市
&
クリスマスギフト



■ 仏蘭西料理貝殻亭 [火曜/水曜定休]

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(完全予約制)



■ 山椒房 [火曜定休]

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



■ 清祥庵 [火曜定休] ディナーは金～日曜・祝日のみ

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



■ 貝殻亭ガーデン

年々成長を続ける宿根草ガーデンは季節折々の花々やハーブで
彩られます。ご自由に散策下さい。



貝殻亭が皆様に感謝の気持ちとともに贈る特別な2つのコース



高級食材をちよっとずつお楽しみ頂ける
貝殻亭ディオードブルプレートはお店のイチオシ

クリスマス特別コース 【12月24日(水)・25日(木)】

フランス料理の伝統的な鍋「ブイヤベース」が復刻登場。蟹の濃厚な旨みと香り立つ魚介の出汁が織りなす心温まる冬のひとときをお届けします。

賀正コース 【2026年1月2日(金)～1月4日(日)】

主役の「タラと白子とブイヤベース」が新しい年の幕開けを彩ります。澄んだ海の恵みと冬の滋味を重ね合わせた華やかな一皿に仕立てました。

【各コースおひとり様】¥18,000

【各コース内容】6種のアミューズ/3品の前菜
魚料理・ブイヤベース/選べるお肉料理/デザート&カフェ

※各コース構成は同じです ※前営業日の20時までに要予約
※ディナーは別途10%サービス料を頂戴いたします
※メニュー内容は食材の入荷状況により変動致します
※画像はイメージです

寒さを忘れる
温かなひとときを
貝殻亭で。
お待ちしております



貝殻亭リゾート代表

新春ワイン会 2月7日(土) 18:00～ おひとり様 ¥22,000

大振舞いの春がやってきます！ 特別なお料理とワインのマリアージュで一夜限りの時間を。毎年ご好評をいただいている恒例の会、どうぞご期待ください。ワインのラインナップなど詳細はお楽しみに！

おススメ 忘新年会プラン



今年の感謝を語らいながら
美味しいお料理とお酒で乾杯しませんか？

【おひとり様】¥8,000

【プラン内容】アミューズ/エスプーマ/
オードブル/魚料理/選べるメイン(皆様同じもの)/
デザート&カフェ

プラス¥4,000で飲み放題プランもごさいます

※8名様よりお受けします ※前営業日の20時までに要予約
※ディナーは別途10%サービス料を頂戴いたします
※メニュー内容は食材の入荷状況により変動致します
※画像はイメージです

バレンタイン企画予告♪

2026年2月1日(日)～14日(土)

期間中貝殻亭をご利用の方にミニカヌレセットをプレゼント



貝殻亭監修！清祥庵の2つのコース

クリスマスコース 【12月24日(水)・25日(木)】

芳醇なキノコのスープやブイヤベースなど
華やかな一皿一皿がクリスマスを彩ります。

【おひとり様】豚・¥7,700 牛・¥8,800

【コース内容】6種のアミューズ/スープ/野菜プレート
魚料理/豚or牛の食べ比べ/締め一品/デザート

お正月コース 【2026年1月2日(金)～1月4日(日)】

新年を寿ぐ華やかなプレート。
心温まるお祝いの時間を清祥庵で。

【おひとり様】豚・¥7,700 牛・¥8,800

【コース内容】6種のアミューズ/スープ/魚料理
豚or牛の食べ比べ/締め一品/デザート

※各コース共に前営業日の15時までに要予約 ※メニュー内容は食材
の入荷状況により変動致します ※画像はイメージです

【プラン内容】
前菜盛り合わせ/清祥庵野菜プレート/パスタ/肉盛り合わせ/デザート
【飲み放題プラン】
アルコール/プラス¥2,500 ソフトドリンク/プラス¥1,500
※前営業日の15時までに要予約(水曜日の場合、ご予約は月曜日15時まで) ※画像はイメージです

清祥庵の忘新年会プラン 12月1日(月)～2026年1月31日(土) おひとり様 ¥5,000

毎年売場御礼！
限定100食！

絶賛受け付け中！
12月21日(日)
まで



クリスマスBOX ¥8,800

牛・仔牛・味噌豚・鴨肉・鶏もも肉コンフィなど
豪華1kgの肉盛りセットです♪

【お受渡し日時】
12/24(水)・25(木)14:00～17:00

【お受け渡し場所】
ル・ジャルダン・デュ・ソレイユ
※キャンセル・変更は12/21(日)まで承ります



蚤の市 11月1日(土)



貝殻亭撮影で実際に使用した
器・グラス・銀器などをお披露目！
この機会にお買い求めください

調味料・羊羹は
10%OFFで販売
致します！



クリスマスギフト



特別なクリスマスギフトを
ご用意しております♪

蚤の市で皆様を
お待ちしております

貝殻亭リゾート ソース&お肉セット ¥3,600

【セット内容】
栗膳カレー/ガパオ
牛ひき肉のボロネーゼ
たらこクリーム/鶏肉のコンフィ(2本)

ご購入は
こちらから



【ありがとネット】
にて取り扱い中！

貝殻亭リゾート
副代表



クリスマスギフトリース教室

ヘッドガーデナーが講師となり
貝殻亭ガーデンの草花と厳選された
素材を使いドライフラワーにして
スワッグにするレッスンです

※画像はイメージです



【ご予約は山椒房までお電話にて】
047-484-9638
(火曜定休10:00～16:00)

【日時】11月26日(水) 10:30～13:30

【会費】おひとり様/¥15,000

【含まれるもの】材料費、講師料

清祥庵で大人気“レディースランチ”
※定員6名様に満たない場合、中止の可能性もあります。
その際は開催日の10日前までにご連絡いたします。

世界にひとつだけの
リースと一緒に
作りましょう♪



ヘッドガーデナー