



昔ながらの洋食

蛸の里

ひぐらしのさと

「蛸の里」は昔ながらの洋食屋を再現したレストランです。
時間をかけて作るドゥミグラスソースやシチュー、クラシックなフランス料理の技法を用いて作る
クリームソースや1つ1つ手作りする昔懐かしい料理をお気軽にお楽しみいただけます。
四季をめぐる里山料理、地産地消の洋食料理をごゆっくりお楽しみください。

オムライス・ドリア・カレー・パスタ Rice Omelet / Doria / Curry / Pasta



蛸の里 特製オムライス
千葉県産コシヒカリ、房総の赤卵を使用
(ミニサラダ付)
※ソースをお選びいただけます。
(デミソース / トマトソース)
¥1,280



ミートソースと茸のドリア
自家製ミートソースとご飯
チーズの相性が抜群
(ミニサラダ付)
¥1,350



ナポリタン
昔懐かしい味わいです。
(ミニサラダ付)
¥1,200



ビーフカレー
コクのあるルーと
やわらかいお肉が特徴です。
(ミニサラダ付)
¥1,400



ハヤシライス
トマトの酸味がまるやかな
昔ながらの味わいです。
(ミニサラダ付)
¥1,400



お子様プレート
1プレートにオムライス・ハンバーグ
エビフライ・ポテトの盛合せ

¥1,650

お子様セット
お子様プレート +
お好みのジュースとデザート付

¥1,850

お子様
メニュー
Children's



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

ハンバーグ・ステーキ・フライ

Hamburg / Steak / Fry



特製ハンバーグステーキ

肉厚でジューシーな1品
鉄板にて提供いたします。
熱々をお召上がりいただけます。

¥1,600



千葉県産ポークのソテー

千葉県産ポークを使用。
鉄板にて提供いたします。
熱々をお召上がりいただけます。

¥1,600



国産牛

霜降りロースステーキ

やわらかくて良質なサーロインを使用
熱々をお召上がりいただけます。

¥3,800



蟹クリームコロッケ トマトソース

クラシックなブルテクリームと
トマトソース仕上げ。

¥1,800



エビフライ

自家製タルタルソース添え

鯛の里手作りです。
食べ応え抜群です。

¥1,800



仔牛のカツレツ

仔牛ロースをたっぷりのバターで
じっくり焼き上げた1品です。

¥1,800

セット

本日のスープ・ライス・またはパン
上記メニューの追加でお召上がりいただけます。

¥600



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

サラダ Salad



ポテトサラダ
洋食屋さんの手作り

¥600



小谷流のグリーンサラダ
新鮮野菜を使用した1人前のサラダ盛合せ

¥800



フルーツマトのサラダ
水分制限された高糖度のトマト

¥1,100

スープ Soup



コーンポタージュスープ
味わいをお楽しみください。

¥500



オニオングラタンスープ
じっくり炒めた玉ねぎとコクのある
コンソメスープをあわせた一品。

¥1,000

パン・ライス Bread / Rice

小谷流ベーカリー
お食事パン
日によってパンの種類は異なります。

¥400

ライス
酒々井で収穫された
コシヒカリを使用しています。

¥400



ドッグメニュー Dog Menu



A LA CARTE

- ・ 錦爽鶏のササミステーキ
- ・ 豆腐のハンバーグ

■サイズをお選びいただけます。

S	サイズ：50g	¥500
M	サイズ：120g	¥1,100
L	サイズ：200g	¥1,800

※メニューの総グラム数になります。

- 小谷流のわんちゃんパン ¥150
- わんちゃん豆乳ジェラート ¥417

ヤギミルク	100ml	¥500
	150ml	¥800
	200ml	¥1,000



昔ながらの洋食

蜷の里

ひぐらしのさと

デザート Dessert



季節のフルーツ盛合せ
1人前の旬のフルーツ盛合せ

¥1,000



小谷流プリンアラモード
小谷流プリンと旬のフルーツの定番な1皿

¥1,000



ババロア
ババロアと旬のフルーツの定番な1皿

¥1,000

クリームソーダ・フロート Cream Soda / Float



メロンクリームソーダ
ブルーハワイクリームソーダ
イチゴクリームソーダ

¥600

コーラフロート
コーヒーフロート

¥600



昔ながらの洋食

蜷の里

ひぐらしのさと

洋食セット

¥3,500

本日のスープ
Soupe

季節のサラダ
Salade

ハンバーグ、蟹クリームコロッケ、エビフライ
仔牛のカツレツ、千葉県産ポークのソテー
(5種類よりお選びください。)

Plats de viande

お好みのご飯料理

小谷流オムライス、カレー、ハヤシライスよりお選びください。

Plat de Rice

季節のババロア
Dessert original

コーヒー・紅茶
Café ou thé



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

洋食コース

¥5,000

本日のお勧め前菜 3 種

Hors d'oeuvres

季節のサラダ

Salade

季節のミニグラタン

Gratin

エビフライ、蟹クリームコロッケ、白身魚のソテー
(3種類よりお選びください。)

Plats de poisson

錦爽鶏のグリルドゥミグラスソース、千葉県産ポークのソテー
(2種類よりお選びください。)

※追加料金¥1,000にてミニステーキ60gに変更できます。

Plats de viande

お好みのご飯料理

小谷流オムライス、カレー、ハヤシライスよりお選びください。

Plat de Rice

季節のババロアとフルーツ

Dessert original

コーヒー・紅茶

Café ou thé



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

こだわりフレンチコース

¥8,000

ひとくちアミューズ 4種
Amuse bouche

季節のオリジナル前菜
Hors d'oeuvres

スープ、又は 2 皿目の前菜
Soupe

四季折々のオリジナル魚料理
Plats de poisson

四季折々のオリジナル肉料理
Plats de viande

特製デザート
Dessert original

コーヒー・紅茶
Café ou thé

小菓子
Petit gateau

小谷流ベーカリー特製食事パン
Pain



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

ドリンク

Drink

《紅茶》

ダーズリン	¥450
アールグレイ	¥450
アイスティー	¥450

《フレーバーティー》

アップル	¥490
オレンジ	¥490
アプリコット	¥490

《生ビール》

アサヒスーパードライ 生ビール	
<small>スモール</small>	<small>ラージ</small>
330ml ¥550	420ml ¥700

《瓶ビール》

サントリープレミアムモルツ	500ml ¥700
---------------	------------

《ノンアルコールビール》

アサヒドライゼロ	334ml ¥550
----------	------------

《ワイン》

ジヴリアーナ メルロー	
(イタリア/フルーティーで豊かな果実味の赤ワイン)	

バイザグラス	ボトル
¥870	¥3,800

ジョセフロッシュ シャルドネ	
(フランス/和洋中 どのような料理にもマッチする、辛口白ワイン)	

¥870	¥3,800
------	--------

《シャンパーニュ》

パイパーエイドシック	
------------	--

ハーフ	ボトル
¥6,500	¥13,000

※別途ワインリストをご用意しております。