



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。

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

ハーフサイズ ¥840



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

ハーフサイズ ¥800 | 大盛り ¥1,500



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
メニュー
Children's

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



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



ステーキ丼セット
味噌汁・漬物

牛ロースのステーキ丼、
やわらかいお肉と特製ダレの
旨みが口いっぱい
広がります。

¥2,100



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

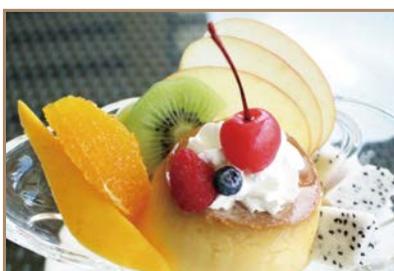
デザート

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

ディナー限定
メニュー

蛸の里洋食コース

¥3,500

昔ながらの洋食

蛸の里 × 地元食材

ひぐらしの里

千葉県産鯖のスマーク 県産野菜のサラダ仕立て

前 菜

蛸の里特製冷蔵製コーンスープ

スープ

蛸の里特製エビフライと蟹クリームコロッケ 自家製タルタルソースとトマトソース

魚料理

錦爽鶏のグリルと特製ハンバーグ デミグラスソース

肉料理

ライス 又は パン

プラス 500 円にてオムライス、カレー、ハヤシライスに変更できます

小谷流軒特製ババロアフルーツ添え

デザート

コーヒー 又は 紅茶



※食材の都合により変更させていただく場合がございます。 ※表記料金は消費税を含みません。

ディナー限定
メニュー

蛸の里洋食コース

¥5,000

昔ながらの洋食

蛸の里 × 地元食材

ひぐらしの里

千葉県産ポークパテドカンパーニュ

前 菜

八街産ジャガイモの冷たいスープパリソワーズ

スープ

近海鮮魚ムニエル レモンバターソース 旬の野菜添え

魚料理

アンガス牛の低温調理 八街ジンジャーソース

肉料理

ライス 又は パン

プラス 500 円にてオムライス、カレー、ハヤシライスに変更できます

ほうじ茶と黒糖ガトーと八街ピーナッツのアイスクリーム

トリュフショコラと八街生姜のアイスクリーム

レモンヨーグルトのガトーと宮古島産マンゴ어의アイスクリーム

デザートは 3 種類より 1 つお選びください

コーヒー 又は 紅茶



※食材の都合により変更させていただく場合がございます。 ※表記料金は消費税を含みません。

ディナー限定
メニュー

蛸の里洋食コース

¥7,000

昔ながらの洋食

蛸の里 × 地元食材

ひぐらしの里

県産食材を使用したオードブルバリエ

前 菜

九十九里はまぐりの白ワイン蒸しクリームソース

スープ

県産真鯛のポアレ フルーツトマトのボタニカルソース

魚料理

みやざわ和牛のペッパーステーキ 又は 山武鴨のロティー赤ワインソース

肉料理

ライス 又は パン

プラス 500 円にてオムライス、カレー、ハヤシライスに変更できます

ほうじ茶と黒糖ガトーと八街ピーナッツのアイスクリーム

トリュフショコラと八街生姜のアイスクリーム

レモンヨーグルトのガトーと宮古島産マンゴ어의アイスクリーム

デザートは3種類より1つお選びください

コーヒー 又は 紅茶



※食材の都合により変更させていただく場合がございます。 ※表記料金は消費税を含みません。



昔ながらの洋食

蛸の里

ひぐらしのさと

《生ビール》

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

《瓶ビール》

サントリープレミアムモルツ	500ml	¥700
サッポロ 黒ラベル	500ml	¥700

《ノンアルコール ビール》

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

《焼酎 各60ml (ロック・水割り・ストレート)》

麦焼酎 吟麗玄海	¥650
芋焼酎 龍門滝・黒霧島	¥650
落花生焼酎 ぼっち	¥650
蕎麦焼酎 雲海	¥650
麦焼酎 伊佐美	¥700
芋焼酎 魔王	¥1,200

《日本酒 各300ml》

松竹梅白壁蔵 湊 (スパークリング)	¥1,200
立山 特別本醸造	¥1,300
出羽桜 桜花吟醸	¥1,500

《梅酒 60ml (ロック・お湯割り・ハイボール)》

山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽仕込 梅酒	¥600
贅沢ゆず酒	¥600

《ウイスキー 各30ml (ロック・水割り・ハイボール)》

ジャックダニエル ブラック	¥600
ニッカ竹鶴 ピュアモルト	¥650
シーバスリーガル	¥650

《ミックスドリンク》

カシス (オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・ウーロン茶)	¥650
モヒート (ラム + ライム)	¥650
ジン&トニック (ジン + トニックウォーター)	¥650
ドッグスノーズ (ジン + ビール)	¥650
ブルドッグ (ウォッカ + グレープフルーツジュース)	¥650
モスコー・ミュール (ウォッカ + ジンジャーエール)	¥650



ドギーズアイランドオリジナル 八街ミュール (ウォッカ + 八街生姜ジンジャーエール)	¥750
--	------

《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

《コーヒー》

ブレンドコーヒー (ホット/アイス)	¥450
アメリカンコーヒー	¥450
カフェラッテ (ホット/アイス)	¥470
カプチーノ	¥470

《ソフトドリンク》

ラムネ	¥400
オレンジ	¥550
グレープフルーツ	¥550
クランベリー	¥550
パイナップル	¥550
コカ・コーラ	¥550
コカ・コーラゼロ	¥550
ジンジャーエール	¥550
八街生姜ジンジャーエール	¥550
酒々井町ゆずサイダー	¥550
ウーロン茶	¥550
ペリエ 330ml	¥550

《ワイン》

昔ながらの洋食 蛸の里 おすすめグラスワイン (白・赤)	¥850
---------------------------------	------

※別途ワインリストをご用意しております。