



ランチ
メニュー

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

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)

+440円でハッシュドビーフソースに変更できます。

¥1,430



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)

¥1,540



ナポリタン

昔懐かしい味わいです。

(ミニサラダ付)

¥1,320

大盛り ¥1,650



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)

¥1,550

※ライス大盛は、+¥110で

ご利用いただけます。



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)

¥1,550

※ライス大盛は、+¥110で

ご利用いただけます。



お子様
メニュー

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

¥1,820

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

¥2,270

※小学生までのお子様に限らせていただきます。



ランチ
メニュー

昔ながらの洋食

蛸の里

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

ふっくらジューシー、ビーフ100%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。

¥1,780



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。

¥1,780



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。

¥4,180



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。

¥1,980



エビフライ

自家製タルタルソース添え

蛸の里手作りです。食べ応え抜群です。

¥2,320



ビーフシチュー

たっぷり赤ワインと濃厚デミグラスソースで
じっくりと煮込み、温野菜を添えました。

¥2,600

セット Set Meal

上記メニューの追加でお召上がりいただけます。

本日のスープ・ライス・またはパン

¥660

和膳セット(ご飯・味噌汁・お新香)

¥770

※ライス大盛は、+¥110でご利用いただけます。



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
旨みが口いっぱいに広がります。

¥2,320



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

¥660



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

¥880



フルーツトマトのサラダ

水分制限された高糖度のトマト

¥1,220

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。

¥550



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。

¥1,100

パン・ライス

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。

¥440

ライス

酒々井で収穫された
コンヒカリを使用しています。

¥440

大盛ライス

¥550



ドッグメニュー

Dog Menu



・ 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 ¥550

M サイズ：120g ¥1,320

L サイズ：200g ¥2,200

※メニューの総グラム数になります。

小谷流のワンちゃんパン

¥250

ワンちゃん豆乳ジェラート

¥450

ヤギミルク

100ml ¥550

150ml ¥880

200ml ¥1,100



ランチ
メニュー

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

¥1,100



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

¥1,100



ババロア

ババロアと旬のフルーツの定番な1皿

¥1,100

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

¥750

コーラフロート

コーヒーフロート

¥750

《紅茶》

ダーズリン

¥600

アールグレイ

¥600

アイ스티ー

¥600

《フレーバーティー》

アップル

¥650

オレンジ

¥650

アプリコット

¥650

《コーヒー》

ブレンドコーヒー

¥600

(ホット/アイス)

アメリカンコーヒー

¥600

カフェラッテ

¥650

(ホット/アイス)

カプチーノ

¥650



ディナー
メニュー

昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと



オードブル盛り合わせ

..... 前 菜

スモークのサーモンとカナールの彩り野菜サラダ
モッツアレラチーズといくら添え
¥1,650

オードブル盛り合わせ
¥2,400

※内容は仕入れ状況等により日々異なります。



コンビネーションサラダ

..... サラダ

コンビネーションサラダ
¥880

フルーツマトのサラダ
¥1,320



フルーツマトのサラダ

..... スープ

本日の野菜のスープ
¥770

伝統のオニオングラタンスープ
¥1,100



本日のスープ ※内容はスタッフにお申し付けください



ディナー
メニュー

昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと



有頭エビフライ サラダ添え



ステーキ丼

ライス 又は パンセット ¥660
(スープ付き)

和膳セット(ご飯・味噌・お新香) ¥770

ミニオムライスセット ¥1,100
(スープ付き)

ミニハヤシライスセット ¥1,100
(スープ付き)

ミニカレーライスセット ¥1,100
(スープ付き)

※セットメニューは、魚・肉料理をご注文のお客様
に限りご用意させていただきます。

【単品】ライス・自家製パン 各¥440

※ライス大盛は、+¥110でご利用いただけます。

..... 魚料理

真鯛とほっき貝のポワレ
あざりとケッパー風味の焦しバターソース
¥2,650

有頭海老フライ サラダ添え
¥2,750

カニクリームコロッケ トマトソース サラダ添え
¥2,400

伊勢えびとホタテ貝のアメリケーヌソース
¥6,800

..... 肉料理

牛ロースステーキ丼(味噌汁・漬物付き)
¥2,450

ビーフハンバーグステーキ
とろーりモッツアレラチーズ焼き
¥2,450

アングス牛の鉄板ステーキ(和風・又は洋風ソース)
¥3,000

黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ トリュフソース
県産温野菜と共に
¥5,500



ディナー
メニュー

昔ながらの洋食

蛸の里

ひぐらしのさと

お子様
メニュー



お子様プレート



蛸の里特製ババロアフルーツ添え



蛸の里特製プリンアラモード



季節のフルーツ盛り合わせ

..... お子様

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・ポテトの盛り合わせ
¥1,820

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
¥2,270

※小学生までのお子様に限らせていただきます。

..... デザート

蛸の里特製ババロアフルーツ添え
¥1,100

蛸の里特製プリンアラモード
¥1,350

本日のデザート盛り合わせ
¥1,650

季節のフルーツ盛り合わせ
¥2,200



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

19:30までの
ご提供とさせて
いただきます

Menu du Cours

前 菜

スモークのサーモンと鴨の彩り野菜サラダ モッツアレラチーズといくら添え

スープ

本日の野菜のスープ

肉料理

アンガス牛ロース鉄板ステーキ 洋風ソース又は和風ソース

ライス 又は パン

+600円にてミニオムライス、ミニカレー、ミニハヤシライスに変更できます

デザート

鯛の里特製ババロア フルーツ添え

コーヒー 又は 紅茶

プラス
メニュー

+1,800円でお魚料理を追加頂けます。

真鯛のポワレ あさりとケッパーの焦しバターソース

¥4,800

昔ながらの洋食

鯛の里 × 地元食材

ひぐらしのさと



※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す。



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

19:30までの
ご提供とさせて
いただきます

Menu du Cours

前 菜

キャビアとイクラのカナッペ と ビーツのクリームスープ カプチーノ

前 菜

県産トマトのカプレーゼと生ハムメロン 地元野菜サラダ添え

魚料理

真鯛のポワレ あさりとケッパーの焦しバターソース

肉料理

黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ トリュフソース 県産温野菜と共に

ライス 又は パン

+600 円にてミニオムライス、ミニカレー、ミニハヤシライスに変更できます

デザート

デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

プティフール

¥9,200

昔ながらの洋食

鯛の里 × 地元食材

ひぐらしのさと



※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す。



ビール

アサヒスーパードライ生ビール S	¥650
アサヒスーパードライ生ビール L	¥770
サントリープレミアムモルツ 小瓶	¥770
サッポロ黒ラベル 小瓶	¥680
ノンアルコールビール アサヒドライゼロ	¥660

焼酎 各60ml(ロック・水割り・ストレート)

芋焼酎 黒霧島	¥770
落花生焼酎 ぼっち	¥770
芋焼酎 伊佐美	¥880
麦焼酎 佐藤	¥880
芋焼酎 魔王	¥1,350

日本酒 各300ml

立山 特別本醸造	¥1,550
聖泉 純米生貯蔵	¥1,650

梅酒 各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	¥770
柚子のお酒 山柚子搾り	¥770

ウイスキー 各30ml(ロック・水割り・ハイボール)

房総	¥770
シーバスリーガル	¥770
ジャックダニエル ブラック	¥880
山崎	¥1,100



昔ながらの洋食

蝸の里

ひぐらしのさと

DOGGY'S
ISLAND
RESORT & VILLA



ワイン

ハウスワイン シャルドネ (白)	
ボトル ¥5,000	グラス ¥880
ハウスワイン カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)	
ボトル ¥5,000	グラス ¥880

※別途ワインリストをご用意しております。

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)	¥770
ジン&トニック (ジン+トニックウォーター)	¥770
ブルドッグ (ウォッカ+グレープフルーツジュース)	¥770
モスコー・ミュール (ウォッカ+ジンジャーエール)	¥770
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)	¥880

紅茶

ダーズリン	¥600
アールグレイ	¥600
アイスティー	¥600

フレーバーティー

アップル	¥650
オレンジ	¥650
アプリコット	¥650

コーヒー

ブレンドコーヒー (ホット/アイス)	¥600
アメリカンコーヒー	¥600
カフェラッテ (ホット/アイス)	¥650
カプチーノ	¥650

ソフトドリンク

ラムネ	¥500
オレンジ	¥660
グレープフルーツ	¥660
クランベリー	¥660
パイナップル	¥660
コカ・コーラ	¥660
コカ・コーラゼロ	¥660
ジンジャーエール	¥660
ウーロン茶	¥660
ペリエ 330ml	¥660
八街生姜ジンジャーエール	¥700
酒々井町ゆずサイダー	¥700



昔ながらの洋食

蝸の里

ひぐらしのさと

DOGGY'S
ISLAND
RESORT & VILLA

