



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

Menu du Cours

前 菜

旬の県産食材を使用した、3種の盛り合わせ

スープ

茸のクリームスープ

肉料理

牛ロースステーキと季節野菜 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

鯛の里特製デザート

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 クリームソース

¥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。