昔ながらの洋食

蜩の里

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

蜩の里特製デザート

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 蜩の里 ひぐらしのさと × 地元食材

※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

蜩の里

ひぐらしのさと

Menu du Cours

Amuse bouche

サーモンのタルタル　キャビア添え

Hors d'oeuvres

パテドカンパーニュ　サラダ添え

Plats de poisson

近海産魚と北海道産ホタテ貝のスープ仕立て

Plats de viande

国産牛ロースと牛フィレ肉のアンサンブル　赤ワインペリグーソース

Pain

パン

Dessert original

蜩の里 特製デザート

Café ou thé

コーヒー　又は　紅茶

¥11,000

昔ながらの洋食
蜩の里 × 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。