ディナー
メニュー

昔ながらの洋食

蜩の里

ひぐらしのさと

オードブル盛り合わせ

コンビネーションサラダ

フルーツトマトのサラダ

本日のスープ　※内容はスタッフにお申し付けください

前　菜

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。

サラダ

コンビネーションサラダ
¥880

フルーツトマトのサラダ
¥1,320

スープ

本日の野菜のスープ
¥770

オニオングラタンスープ
¥1,100

※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。　※写真はイメージです。

DOGGY'S ISLAND RESORT & VILLA

ディナー
メニュー

昔ながらの洋食

蜩の里

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

真鯛のポワレ クリームソース
¥2,800

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
¥2,400

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
とろーりモッツァレラチーズ焼き
¥2,450

牛サーロインの鉄板ステーキ（和風・又は洋風ソース）
¥3,200

国産牛ロースと牛フィレ肉のアンサンブル
ペリグーソース
¥6,500

※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。 ※写真はイメージです。

DOGGY'S ISLAND RESORT & VILLA

ディナー
メニュー

昔ながらの洋食

蜩の里

ひぐらしのさと

お子様
メニュー

お子様プレート

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

デザート

蜩の里特製プリンアラモード

季節のフルーツ盛り合わせ

蜩の里特製プリンアラモード
¥1,350

本日のデザート
¥1,850

季節のフルーツ盛り合わせ
¥2,200

※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。　※写真はイメージです。

DOGGY'S ISLAND RESORT & VILLA

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 × 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

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。