



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

Menu du Cours

Amuse bouche

サーモンのトマトジュレ ラタトゥイユのタルト 鱈のフリット

Soup

じゃがいもの冷製スープ

Plats de viande

サーロインの鉄板ステーキ 季節の野菜
和風又は洋風デミグラスソース

Pain

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

Dessert original

鯛の里特製デザート

Café ou thé

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。
真鯛と帆立貝のギャレット 香草クリームソース

¥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。



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

Menu du Cours

Amuse bouche

一口パテ ラタトゥイユのタルト 鱈のフリット

Hors d'oeuvres

サーモンと香草のトマトジュレ
キャビア添え

Soup

じゃがいもの冷製スープ

Plats de poisson

真鯛と帆立貝のギャレット 香草クリームソース

Plats de viande

牛フィレ肉のポアレ 季節の野菜
赤ワインソース

Pain

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

Dessert original

鯛の里特製デザート

Café ou thé

コーヒー 又は 紅茶

¥11,000

昔ながらの洋食

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。