



昔ながらの洋食

鯛の里

ひぐらしのさと

Menu du Cours

Amuse bouche

ナスとミートソースのキッシュ サラダ添え

Soup

カリフラワーのクリームスープ バジル風味

Plats de viande

牛サーロイン鉄板焼き 季節の野菜添え
和風ソースまたは洋風ソース

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

ガトーオペラ

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。

真鯛のポワレ アルペールソース 八街産小松菜添え

¥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

蛸の里

ひぐらしのさと

Menu du Cours

Amuse bouche

ナスとミートソースのキッシュ

Hors d'oeuvres

牛フィレ肉のカルパッチョ サラダ仕立て
パルメザンチーズのチュイル添え

Soup

カリフラワーのクリームスープ バジル風味

Plats de poisson

サーモンと帆立貝柱、アワビのパイ包み焼き カレークリームソース

Plats de viande

和牛ロースのグリル ポンム・ムスリースと季節野菜添え
グレイビーレフォールソース

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

フォンダン・ショコラ レアチーズクリーム添え

petits fours

小菓子

コーヒー 又は 紅茶

¥11,000

昔ながらの洋食

蛸の里 × 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。