

ディナー メニュー

蜩の里洋食コース

¥4,800

蜩◎里 × 地元食材

19:30までの ご提供とさせて いただきます

前菜

炙りサーモンといくら・魚介の彩り野菜サラダ

スープ

本日の野菜のスープ

肉料理

アンガス牛ロース鉄板ステーキ 洋風ソース 又は 和風ソース

ライス 又は パン

プラス 600 円にてオムライス、カレー、ハヤシライスに変更できます

デザート

蜩の里特製ババロア フルーツ添え

コーヒー 又は 紅茶



+1,800円でご利用いただけます。

真鯛のポワレ カレー風味のクリームソース 小海老添え



昔ながらの洋食

蜩の里

ひぐらしのさと





ディナーメニュー

蜩の里洋食コース

¥9,200

蜩◎里 × 地元食材

ご利用当日 17:00までに ご予約をお願い いたします

前菜

房総の赤卵とキャビアとイクラのアミューズ

前菜

鮑と帆立貝の彩り野菜サラダ

魚料理

真鯛のポワレ カレー風味のクリームソース 小海老添え

肉料理

千葉みやざわ和牛を濃厚赤ワインソースで 県産温野菜を添えて

ライス 又は パン

プラス 600 円にてオムライス、カレー、ハヤシライスに変更できます

デザート

デザート三種盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

プティフール



昔ながらの洋食

蜩の里

ひぐらしのさと



