

ランチ メニュー 昔ながらの洋食

蜩の里

ひぐらしのさと

「蜩の里」は昔ながらの洋食屋を再現したレストランです。

時間をかけて作るドゥミグラスソースやシチュー、クラシックなフランス料理の技法を用いて作るクリームソース。 1つ1つ手作りする昔懐かしい料理をお気軽にお楽しみいただけます。 四季をめぐる里山料理、地産地消の洋食料理をごゆっくりお楽しみください。

オムライス・ドリア・カレー・パスタ

Rice Omelet / Doria / Curry / Pasta



蜩の里 特製オムライス

房総の赤卵を使用(ミニサラダ付)
※ソースをお選びいただけます。
(デミソース / トマトソース)
+440円でハッシュドビーフソースに変更できます。

¥1,430



ミートソースと茸のドリア

自家製ミートソースとご飯 チーズの相性が抜群 (ミニサラダ付)

¥1.540



ナポリタン

昔懐かしい味わいです。 (ミニサラダ付)

¥1,320

大盛り ¥1,650



ビーフカレー

コクのあるルーと やわらかいお肉が特徴です。 (ミニサラダ付)

¥1,550

※ライス大盛は、+¥110で ご利用いただけます。



ハヤシライス

トマトの酸味がまろやかな 昔ながらの味わいです。 (ミニサラダ付)

¥1,550

※ライス大盛は、+¥110で ご利用いただけます。



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・ポテトの盛合せ

¥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

※小学生までのお子様に限らせていただきます。





ランチ メニュー 昔ながらの洋食

蜩の里

ひぐらしのさと

ハンバーグ・ステーキ・フライ

Hamburg / Steak / Fry



特製ハンバーグステーキ

ふっくらジューシー、ビーフ100%使用。 鉄板にて提供いたします。 熱々をお召上がいいただけます。

¥1,780



千葉県産ポークのソテー

千葉県産ポークを使用。 鉄板にて提供いたします。 熱々をお召上がいいただけます。

¥1.780



国産牛

霜降りロースステーキ

やわらかくて良質なサーロインを使用 熱々をお召上がりいただけます。

¥4,180



蟹クリームコロッケ トマトソース

クラシックなブルテクリームと トマトソース仕上げ。

¥1,980



エビフライ 自家製タルタルソース添え

蜩の里手作りです。食べ応え抜群です。

¥2,320



ビーフシチュー

たっぷり赤ワインと濃厚デミグラスソースでじっくりと煮込み、温野菜を添えました。

¥2,600



上記メニューの追加でお召上がりいただけます。

本日のスープ・ライス・またはパン ¥660

和膳セット(ご飯・味噌汁・お新香) ¥77()

※ライス大盛は、+¥110でご利用いただけます。



ステーキ丼セット 味噌汁・漬物

牛ロースのステーキ丼、 やわらかいお肉と特製ダレの 旨みが口いっぱいに広がります。

¥2,320



ランチ メニュー 昔ながらの洋食

蜩の里

ひぐらしのさと

サラダ

Salad



ポテトサラダ 洋食屋さんの手作り ¥660



小谷流のグリーンサラダ 新鮮野菜を使用した1人前のサラダ盛合せ ¥880



フルーツトマトのサラダ 水分制限された高糖度のトマト ¥1,220

スープ Soup



コーンポタージュスープ 味わいをお楽しみください。 ¥550



オニオングラタンスープ じっくり炒めた玉ねぎとコクのある コンソメスープをあわせた一品。 ¥1,100

パン・ライス

小谷流ベーカリーお食事パン

日によってパンの種類は異なります。

¥440

ライス

酒々井で収穫された コシヒカリを使用しています。

¥440

大盛ライス ¥550





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

炙りサーモンといくら・魚介の彩り野菜サラダ¥1,650

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

····· スーフ

本日の野菜のスープ ¥770

オニオングラタンスープ ¥1,100





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

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 カレー風味のクリームソース 小海老添え ¥2.800

> 有頭エビフライ サラダ添え ¥2,750

カニクリームコロッケ トマトソース ¥2.300

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

アンガス牛の鉄板ステーキ (和風・又は洋風ソース) ¥3,000

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 ¥5,000





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

X==-

お子様プレート

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

※小学生までのお子様に限らせていただきます。



蜩の里特製ババロアフルーツ添え

蜩の里特製ババロアフルーツ添え ¥1,100

> 小谷流プリンアラモード ¥1,350

本日のデザート盛り合わせ ¥1,850

季節のフルーツ盛り合わせ ¥2,200



小谷流プリンアラモード



季節のフルーツ盛り合わせ