

手作り&ヘルシー
洋風懐石 ステーキ

★ 新たに仲間入り

NEW MENU

全品
自家製パン付



ビーフカレー

牛すじボンから取ったブイヨン、野菜を煮ながら煮詰めていき、継ぎ足し継ぎ足しで一週間煮込んでやっと完成するのが、萩の亭のビーフカレーです。手間暇かけて作る自慢の一皿です。

750円(税別)



海老マカロニグラタン

萩の亭自家製のパンをクルトンとして乗せて、パンのカリカリ感と、手作りのホワイトソースのしっとりとした食感と、海老のプリプリ感をお楽しみいただけます。小さいながらも、ボリューム満点な一皿です。

650円(税別)



スパゲティーナポリタン

イベリコ豚のサラミとハムが隠し味の萩の亭特製ナポリタン。ソースも自家製のトマトソース。ホールトマトから、自家製のトマトソースを作り、お子様にも食べやすい味に仕上げました。

650円(税別)

※ご希望に応じてクリームスパゲティー(700円)もご用意できます。



ポークシャリアピン (和風のタマネギソース掛け)

豚肉をソテーし、その中にタマネギのソースを入れて蒸し焼きにして、そのソースをバターで仕上げ、最後にポークの上にかけて完成するのがポークシャリアピンです。

単品価格 1,000円(税別)

※ 萩の亭ランチ A セット(1,680円)「知床ポークの網焼き」のお肉をポークシャリアピンに変更することも出来ます。

追加オプション
各種 +200円

- ・大盛り・スープ
- ・サラダ・コーヒ

地元食材を使用して。

手間隙掛けて作り上げた

萩の亭オリジナルメニューです!!

洋風懐石 ステーキ
コリコリ 萩の亭

営業時間 11:30 ~ 21:00

TEL FAX 0544-26-1231

木曜定休(祝日は営業しております。)

〒418-0001 富士宮市万野原新田2867-2

[HP] <http://www.haginotei.com>

[FB] <https://www.facebook.com/haginotei>