

SAIFU SPECIAL MENU

彩風特別メニュー

400g T-Bone Steak 400g Tボーンステーキ

¥ 12,000

A premium cut that offers both tender filet and rich sirloin in one exquisite steak.
The bone-in cut enhances the meat's natural flavor and depth.
サーロインとフィレを同時に味わえる贅沢な一品。
骨付きならではの旨みが肉本来の風味を引き立てます。

SAIFU A LA CARTE MENU 彩風アラカルトメニュー

“KOBE WAGYU” Beef Sirloin Steak (80g)

¥ 18,200

神戸牛サーロインステーキ 温野菜添え

*Kobe Beef” is a Japanese beef that meets the strictest standards among the small amount of ‘Tajima Beef’ produced in Japan.
The amount of distribution is extremely small, making it a rare Wagyu beef.

「神戸肉・神戸ビーフ」は少量生産の「但馬牛」の中でも特に厳しい基準を満たしたものと和牛。流通量が極端に少ない希少な和牛。

Japanese “WAGYU” Beef Sirloin Steak (80g)

¥ 6,200

黒毛和牛サーロインステーキ 温野菜添え

*Wagyu is the generic name for brand-name beef produced in Japan.
It is loved around the world for its exquisite taste.

「和牛は日本国内で生産されるブランド牛の総称。
その極上の味わいが世界中から愛されています。

Chiba “SHIAWASE KIZUNA” Beef Sirloin Steak (80g)

¥ 4,700

千葉県しあわせ絆牛サーロインステーキ 温野菜添え

*Shiawase Kizuna Beef is a brand of beef from Chiba Prefecture.

「しあわせ絆牛」とは千葉県が誇る銘柄牛です。

Kuwa-Grilled Steak with Steamed Vegetables and Spicy Miso

鍬焼きステーキ 温野菜 辛味噌 添え

It is said that the name comes from the fact that it was cooked using a hoe, a farming tool, during the Edo period.

At our restaurant, we serve it on a ceramic plate shaped like a hoe.

江戸時代に農具の鍬を使って調理したことから、この名がついたといわれています。

Brand Name “KOISURU BUTA”

¥ 3,400

Pork Loin Miso-Flavored Grilled

千葉県産<恋する豚>の味噌風味焼き

*“Koisuru Buta” is a brand pork from Chiba Prefecture raised

using our proprietary fermented feed blend.

「恋する豚」とは自社製発酵飼料に配合して育てた千葉県のブランド豚です。

Chiba’s “SUIGO AKADORI” Soy Sauce Marinated Grilled Chicken Thighs

¥ 3,200

千葉県産水郷赤鶏モモ肉の醤油漬け焼き

*Suigo Red Chicken is a brand of chicken characterised by its tender meat with a rich and tasty flavour.

「水郷赤鶏」とはコクと旨みが含まれた柔らかいお肉が特徴の銘柄鶏です。

+ ¥ 1,300 で上記メインデッシュをセットメニューにご変更可能です。

(サラダ・ごはん・赤出汁・香の物・甘味付き)

+ ¥ 1,300 change to set menu (salad, rice, miso soup, pickles, dessert)

Tax 10% and service charge 10% included.

For food allergies, please ask our staff about the ingredients used in the dishes that we serve.

上記表示料金には税金10%・サービス料10%が含まれております。

食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。

SAIFU A LA CARTE MENU

彩風アラカルトメニュー

Abalone Steak with Butter Soy Sauce ¥ 6,200

鮑のステーキ バター醤油ソース

*Fresh abalone with special butter soy sauce

活け鮑を特製バター醤油ソースと共に

Grilled Alfonsino with Shio-Koji, Served with Balsamic-Flavored Kinpira ¥ 3,000

金目鯛の塩麴焼き バルサミコ風味のきんぴら添え

*Chiba Prefecture's local specialty, alfonsino.

Rich, fatty alfonsino is prepared with shio-koji grilling for enhanced flavor.

千葉県名産の金目鯛。脂の乗った金目鯛を塩麴焼きをご用意しました。

Miso-Flavored Grilled Salmon, Served with Grated Daikon Radish ¥ 3,000

鮭の味噌風味焼き 大根おろし添え

*Fragrant Miso-Flavored Salmon, Grilled to Perfection

香ばしく焼き上げた味噌風味の鮭

+ ¥ 1,300 で上記メインデッシュをセットメニューにご変更可能です。

(サラダ・ごはん・赤出汁・香の物・甘味付き)

+ ¥ 1,300 change to set menu (salad, rice, miso soup, pickles, dessert)

Narita's Special Eel Rice Bowl ¥ 6,050

成田名物 うな重 (味噌汁・香のもの・デザート付き)

*Eel has been Narita's specialty since the Edo period

鰻は江戸時代からの成田の名物

Limited-Quantity Seafood Rice Bowl ¥ 4,300

数量限定 海鮮丼 (味噌汁・香のもの・デザート付き)

*A luxurious bowl generously topped with fresh seafood.

新鮮魚介を盛り込んだ海鮮丼

Assorted Sashimi – Three Varieties ¥ 2,200

お造り3点盛

Tax 10% and service charge 10% included.

For food allergies, please ask our staff about the ingredients used in the dishes that we serve.

上記表示料金には税金10%・サービス料10%が含まれております。

食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。