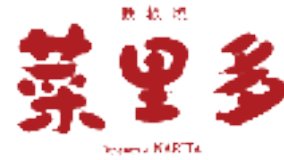


初凧

HATSUNAGI

ご予約はこちら | RESERVE HERE

お一人様 ¥20,000



新春のお楽しみ 小前菜盛り合わせ

帆立貝燻製キャビア飾り

真鯛あぶり焼き・海老の旨煮・サザエのつぼ焼き

鱒いくら醤油漬け・クリームチーズからすみ風味・鴨胸肉生ハム

Smoked Scallop with Caviar Garnish

Seared Sea Bream, Savory Simmered Shrimp, Turban Shell Grilled in Its Shell

Masu Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Cream Cheese with Bottarga Flavor, Duck Breast Prosciutto

海老、帆立貝、たらば蟹の盛り合わせ

Shrimp, Scallops, and King Crab Platter

フレッシュサラダ和風ドレッシング

Fresh Salad with Japanese Dressing

千葉県産しあわせ絆牛と特選黒毛和牛の食べ比べ (130gの盛り合わせ)

Chiba Prefecture's "Shiawase Kizuna Beef" and Selected Kuroge Wagyu Beef Tasting (130g Assortment)

焼き野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

白ご飯、またはガーリックライス

赤出汁椀、成田名産はぐら瓜の鉄砲漬け厳選牛すじ煮込み

Plain Rice or Garlic Rice served with

Red Miso Soup, Narita's Specialty Pickled Hugura Gourd, and Selected Beef Tendon Stew

パティシエ特製デザートとフレッシュフルーツの盛り合わせ

Patissier's Special Dessert and Fresh Fruits

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※ 1月1日-1月5日のメニューとなります。

※ 表示料金はいずれも税金・サービス料が含まれております。

※ 仕入れ状況により食材の内容が一部変更となる場合があります。

※ This is the menu from January 1-5.

※ Prices include tax and service charge.

※ Please note that menu items may change partially depending on the availability of the ingredients.

蔦玉

MAYUDAMA

[ご予約はこちら](#) | RESERVE HERE

お一人様 ¥25,000

鉄板焼
菜里多
Teppanyaki NARITA

新春のお楽しみ 小前菜盛り合わせ

帆立貝燻製キャビア飾り

真鯛あぶり焼き・海老の旨煮・サザエのつぼ焼き

鱒いくら醤油漬け・クリームチーズからすみ風味・鴨胸肉生ハム

Smoked Scallop with Caviar Garnish

Seared Sea Bream, Savory Simmered Shrimp, Turban Shell Grilled in Its Shell

Masu Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Cream Cheese with Bottarga Flavor, Duck Breast Prosciutto

フォアグラの鉄板焼き 西京味噌風味

Shrimp, Scallops, and King Crab Platter

活伊勢海老鉄板焼き (半身)

Teppan-Grilled Fresh Lobster (half)

フレッシュサラダ和風ドレッシング

Fresh Salad with Japanese Dressing

特選黒毛和牛の食べ比べ (130gの盛り合わせ)

Selected Kuroge Wagyu Beef Tasting (130g Assortment)

焼き野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

白ご飯、またはガーリックライス

赤出汁椀、成田名産はぐら瓜の鉄砲漬け厳選牛すじ煮込み

Plain Rice or Garlic Rice served with

Red Miso Soup, Narita's Specialty Pickled Higuraga Gourd, and Selected Beef Tendon Stew

パティシエ特製デザートとフレッシュフルーツの盛り合わせ

Patisserie's Special Dessert and Fresh Fruits

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※ 1月1日-1月5日のメニューとなります。

※ 表示料金はいずれも税金・サービス料が含まれております。

※ 仕入れ状況により食材の内容が一部変更となる場合があります。

※ This is the menu from January 1-5.

※ Prices include tax and service charge.

※ Please note that menu items may change partially depending on the availability of the ingredients.

初富士

HATSUFUJI

ご予約はこちら | RESERVE HERE

お一人様 ¥ 30,000



新春のお楽しみ 小前菜盛り合わせ

帆立貝燻製キャビア飾り

真鯛あぶり焼き・海老の旨煮・サザエのつぼ焼き

鱒いくら醤油漬け・クリームチーズからすみ風味・鴨胸肉生ハム

Smoked Scallop with Caviar Garnish

Seared Sea Bream, Savory Simmered Shrimp, Turban Shell Grilled in Its Shell

Masu Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Cream Cheese with Bottarga Flavor, Duck Breast Prosciutto

フォアグラの鉄板焼き 西京味噌風味

Shrimp, Scallops, and King Crab Platter

活伊勢海老鉄板焼き (半身)

Teppan-Grilled Fresh Lobster (half)

活け鮑鉄板踊り焼き

Teppan-Grilled Live Abalone

フレッシュサラダ和風ドレッシング

Fresh Salad with Japanese Dressing

特選黒毛和牛の食べ比べ (8フィレ 80g 又は サーロイン130gの盛り合わせ)

Selected Kuroge Wagyu Beef Tasting (80g Fillet or 130g Sirloin Assortment)

焼き野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

白ご飯、またはガーリックライス

赤出汁椀、成田名産はぐら瓜の鉄砲漬け厳選牛すじ煮込み

Plain Rice or Garlic Rice served with

Red Miso Soup, Narita's Specialty Pickled Higura Gourd, and Selected Beef Tendon Stew

パティシエ特製デザートとフレッシュフルーツの盛り合わせ

Patissier's Special Dessert and Fresh Fruits

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※ 1月1日-1月5日のメニューとなります。

※ 表示料金はいずれも税金・サービス料が含まれております。

※ 仕入れ状況により食材の内容が一部変更となる場合があります。

※ This is the menu from January 1-5.

※ Prices include tax and service charge.

※ Please note that menu items may change partially depending on the availability of the ingredients.