



四季彩コース | SHIKISAI COURSE

お一人様 ¥26,000

小前菜の盛り合わせ

Appetizer plate

フォアグラの鉄板焼き 西京味噌風味

Grilled foie gras with Miso

真鯛、海老、ずわい蟹爪の盛り合わせ

Grilled sea bream, shrimp and snow crab claws

たらば蟹 又は 活け伊勢海老 (半身)

Grilled King crab or spiny lobster (half)

季節のサラダ

Seasonal vegetable salad

特選黒毛和牛の鉄板焼き フィレ80g 又は サーロイン130g

Premium Japanese "WAGYU" beef fillet 80g or sirloin 130g

季節の焼き野菜盛り合わせ

Grilled vegetable plate

白ご飯 又は ガーリックライス

White rice or garlic rice

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

Miso soup, pickles

旬のフルーツとパティシエ特製デザート of 盛り合わせ

Fresh fruit and today's special dessert plate

コーヒー 又は TWG紅茶

Coffee or TWG tea

※9月 - 10月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 for September and October.

※ Prices include tax and service charge.

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