



四季彩コース | SHIKISAI COURSE

お一人様 ¥26,000

[ご予約はこちら](#) | RESERVE HERE

小前菜の盛り合わせ
Assorted Small Appetizers

フォアグラと大和芋の鉄板焼き西京味噌ソース
Teppan-Grilled Foie Gras and Japanese Yam with Saikyo Miso Sauce

たらば蟹の湯葉包み焼 浜名湖海苔餡
Grilled King Crab Wrapped in Yuba with Hamana Lake Seaweed Sauce

成田市場直送 活け鮑 または 活け伊勢海老 (半身)
Fresh from Narita Market: Choice of Live Abalone or Half a Live Spiny Lobster

季節のサラダ
Seasonal Salad

特選黒毛和牛の鉄板焼き フィレ80gまたはサーロイン130g
Teppan-Grilled Premium Wagyu Beef: Choice of 80g Tenderloin or 130g Sirloin

季節の焼き野菜盛り合わせ
Assorted Seasonal Grilled Vegetables

白ご飯、またはガーリックライス
Choice of Steamed 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
Red Miso Soup, Narita Specialty Pickled Haguro Melon, and Select Simmered Beef Tendons

旬のフルーツとデザート of 盛り合わせ
Assorted Seasonal Fruits and Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

※ 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。

※ Prices include tax and service charge.

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