



## 菜里多コース | NARITA COURSE

お一人様 ¥21,000

小前菜盛り合わせ  
Appetizer plate

千葉県産おかそだちサーモンと帆立貝のムニエル  
Salmon and scallops meuniere

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

千葉県産しあわせ絆牛と特選黒毛和牛の食べ比べ  
Grilled local "Shiawase Kizuna" beef and japanese "WAGYU" beef 130g assortment plate

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の盛り合わせ  
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.