



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
Appetizer Plate

フォアグラの鉄板焼きトリュフソース
Grilled Foie Gras with Miso

たらば蟹、海老、帆立貝の盛り合わせ
King Crab, Shrimp and Scallops Platter

成田市場直送 活け鮑 または 活け伊勢海老 (半身)
Live Abalone or Lobster (half) from Narita Market

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
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、また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
Misou Soup, Pickles

旬のフルーツとデザートの盛り合わせ
Assorted Fruits and Dessert Plate

コーヒーまたは紅茶
Coffee or TWG tea

※ 11月1日-12月27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 November 1 to December 27, 2024.

※ Prices include tax and service charge.

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