

鉄板焼
菜里多
Tepanyaki NARITA



房総コース | BOSO COURSE

お一人様 ¥15,000

小前菜盛り合わせ
Appetizer plate

海老、帆立貝、ずわい蟹爪の盛り合わせ
Grilled shrimp, scallop, and snow crab

季節のサラダ
Seasonal vegetable salad

千葉県産しあわせ絆牛の鉄板焼き フィレ80g 又は サーロイン130g
Chiba prefecture's "Shiawase Kizuna" beef (80g fillet or 130g sirloin)

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.