



菜里多コース | NARITA COURSE

お一人様 ¥21,000

[ご予約はこちら | RESERVE HERE](#)

小前菜盛り合わせ
Assorted Small Appetizers

鰯の酒蒸しと帆立貝の盛り合わせ 照り焼きソース
Steamed Yellowtail with Sake and Scallops, served with Teriyaki Sauce

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

季節のサラダ
Seasonal Salad

千葉県産しあわせ絆牛と特選黒毛和牛の食べ比べ (130gの盛り合わせ)
Tasting of Chiba's "Shiawase Kizuna" Beef and Premium Wagyu (130g assortment)

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

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、厳選牛すじ煮込み
Misou Soup, Pickles

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

コーヒー 又は TWG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.