





菜里多コース | NARITA COURSE

お一人様 ¥21,000

小前菜盛り合わせ Assorted appetizer plate

スズキと海老の白ワイン蒸し Sea bass and shrimp steamed in white wine

たらば蟹とずわい蟹の盛り合わせ Grilled king crab and snow crab assortment

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 Chiba's "Shiawase Kizuna" beef and premium Japanese black beef (130g plate)

季節の焼き野菜盛り合わせ Grilled seasonal vegetable plate

白ご飯 又は ガーリックライス Steamed rice or garlic fried 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 Patissier's dessert and seasonal fruits assortment

コーヒー 又は TWGハイブランド紅茶 Coffee or TWG brand tea

^{%5}月-6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 May and June.

^{*} Prices include tax and service charge.

^{*} Please note that menu items may change partially depending on the availability of the ingredients.