

鉄板焼  
**菜里多**  
 Teppanyaki NARITA



## 四季彩コース | SHIKISAI COURSE

お一人様 ¥26,000

### 小前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer plate

### フォアグラとヤングコーンの鉄板焼き 照り焼きソース

Fried foie gras and corn with teriyaki sauce

### たらば蟹とずわい蟹爪の盛り合わせ

Grilled king crab and snow crab claw assortment

### 成田市場直送 活け鮑の踊り焼き

Live Abalone 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 又は サーロイン130g

Premium Japanese "Wahyu" beef (fillet 80 g or sirloin 130 g)

### 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 of 盛り合わせ

Patisserie'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

※7月-8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 July and August.

※ Prices include tax and service charge.

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