

# SAIFU SPECIAL MENU

# 彩風特別メニュー

## Meat Platter ミートプラッター

Carefully selected meats from Chiba Prefecture prepared on a mixed grill plate.

千葉県産の厳選されたお肉をミックスグリルプレートで用意しました

**1185g Meat Platter (Recommended for 4 or more persons)**

¥16,500

**1185g ミートプラッター (4名様以上おすすめ)**

"Shiawase Kizuna" Beef Sirloin Steak 250g, Grilled "Avocad Sunrise" Pork Loin 250g, Grilled "Suigo Akatori" Chicken 250g, Sausage 185g, French Fries 250g

しあわせ絆牛サーロインステーキ250g・アボガドサンライズポークロースのグリル250g・

水郷赤鶏のグリル250g・ソーセージ185g・フライドポテト250g

## SNACK スナック

**PORIPO Sweet Potato Chips  
Truffle Flavor**

PORIPO さつま芋チップス トリュフ風味

¥800

**Mixed nuts**

ミックスナッツ

¥800

**Truffle Flavored Popcorn**

トリュフ風味ポップコーン

¥900

## SALAD サラダ

**Fresh Salad (Japanese Dressing)**

フレッシュサラダ 和風ドレッシング

¥800

## LIGHT MEAL 軽食

**Marinated Norwegian Salmon**

ノルウェーサーモンのマリネ

¥1,500

**Oven-Baked Camembert Cheese  
with Baguette**

カマンベールチーズのオーブン焼き バケット添え

¥1,000

**French Fries**

フライドポテト

¥900

**Spicy French Fries**

スパイシーフライドポテト

¥900

**Onion Rings**

オニオンリングフライ

¥900

**Deep-Fried Local Brand Chicken**

千葉県産水郷鶏の唐揚げ レモン・葱味噌添え

¥1,900

**Local Pork Sausage  
Assortment Plate**

千葉県産ポークソーセージの盛り合わせ

¥1,600

**Deep Fried Spicy Chicken &  
Onion Rings**

スパイシーチキン & オニオンリングフライ

¥1,500

Tax 10% and service charge 10% included.

For food allergies, Please ask our staff about the ingredients used in the dishes that we serve.

上記表示料金には税金10%・サービス料10%が含まれております。

食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。

## SANDWICH サンドウィッチ

<b>Local “Shiawase Kizuna Beef” Steak and Fresh Tomato Sandwich with Fries</b>	千葉県産しあわせ絆牛と フレッシュトマトのステーキサンドwich フライドポテト添え	¥3,500
<b>Local Pork Sausage and Beef Keema Curry Naan Dock</b>	千葉県産ポークソーセージと ビーフキーマカレーのナンドック	¥2,100

## TEMPURA 天ぷら

<b>Tempura of Prawn (2pcs.)</b>	大海老の天ぷら（2尾）	¥1,500
<b>Tempura of Shrimp and Seasonal Vegetables</b>	海老と旬野菜の天ぷら	¥1,200
<b>Tempura of Seasonal Vegetables</b>	旬野菜の天ぷら	¥1,200

## RICEBOWL お重（味噌汁・香のもの付き）

<b>Narita's Special Eel Rice Bowl</b>	成田名物 うな重	¥5,500
<b>Tendon (Prawn and Conger Eel)</b>	大海老と穴子の天重	¥3,200

## DESSERT デザート

<b>Today's Patissier's special dessert</b>	パティシエ特製デザート	¥1,200
<b>Assorted Seasonal Fruits</b>	季節のフルーツ盛り合わせ	¥1,000
<b>Ice Cream(Vanilla or Green Tea)</b>	アイスクリーム（バニラまたは、抹茶）	¥800

Tax 10% and service charge 10% included.

For food allergies, Please ask our staff about the ingredients used in the dishes that we serve.

上記表示料金には税金10%・サービス料10%が含まれております。

食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。