



## 房総コース | BOSO COURSE

お一人様 ¥15,000

小前菜盛り合わせ  
Assorted 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 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 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

パティシエ特製デザート  
Pastissier's Special Dessert

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.