

鉄板焼
菜里多
Teppanyaki NARITA



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

太刀魚のムニエル 米茄子添え
Swordfish meuniere with eggplant

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

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 "Wagyu" 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 white 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
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.