

SAIFU A LA CARTE MENU

彩風アラカルトメニュー

“KOBE WAGYU” Beef Sirloin Steak (80g)

¥ 18,200

神戸牛サーロインステーキ 温野菜添え

*Kobe Beef” is a Japanese beef that meets the strictest standards among the small amount of ‘Tajima Beef’ produced in Japan. The amount of distribution is extremely small, making it a rare Wagyu beef.

「神戸肉・神戸ビーフ」は少量生産の「但馬牛」の中でも特に厳しい基準を満たしたものの和牛。流通量が極端に少ない希少な和牛。

Japanese “WAGYU” Beef Sirloin Steak (80g)

¥ 6,200

黒毛和牛サーロインステーキ 温野菜添え

*Wagyu is the generic name for brand-name beef produced in Japan.

It is loved around the world for its exquisite taste.

「和牛は日本国内で生産されるブランド牛の総称。

その極上の味わいが世界中から愛されています。



Chiba “SHIAWASE KIZUNA” Beef Sirloin Steak (80g)

¥ 4,700

千葉県しあわせ絆牛サーロインステーキ 温野菜添え

*Shiawase Kizuna Beef is a brand of beef from Chiba Prefecture.

「しあわせ絆牛」とは千葉県が誇る銘柄牛です。



Grilled Brand Name “AVOCADO SUNRISE”

¥ 3,400

Pork Loin with Japanese Ginger Sauce

千葉県産アボカドサンライズポークの

ロースグリル 和風生姜ソース 温野菜添え

*Avocado Pork is a brand of pig raised with avocado oil in its feed.

「アボカドポーク」とはアボカドオイルを飼料に配合して育てたブランド豚です。

Chiba’s “SUIGO AKADORI” Chicken Thigh with Teriyaki

¥ 3,200

千葉県産水郷赤鶏モモ肉の照り焼き 温野菜添え

*Suigo Red Chicken is a brand of chicken characterised by its tender meat with a rich and tasty flavour.

「水郷赤鶏」とはコクと旨みが含まれた柔らかいお肉が特徴の銘柄鶏です。

+ ¥ 1,800 で上記メインデッシュをセットメニューにご変更可能です。

(前菜・ごはん・赤出汁・香の物・甘味付き)

+ ¥ 1,800 change to set menu (appetizer, rice, miso soup, pickles, dessert)

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。

SAIFU A LA CARTE MENU

彩風アラカルトメニュー



Chiba's Grilled Spiny Lobster

千葉県産 伊勢海老の兜焼き

*A whole live spiny lobster has been cooked.
活け伊勢海老を丸々一匹

¥ 14,700

Abalone Steak with Butter Soy Sauce

鮑のステーキ バター醤油ソース

*Live abalone with special butter soy sauce
活け鮑を特製バター醤油ソースと共に

¥ 6,200

Locally sourced Steamed SAKE with Fish, Clams and Snow Crab Claws

成田市場直送 鮮魚・蛤・ずわい蟹爪の酒蒸し

*Fresh fish and shellfish directly from Narita market, steamed with Narita's famous sake
成田市場直送の鮮魚と貝を成田の名酒で酒蒸しに

¥ 3,400

Two Kinds of Grilled Local Market Fish

成田市場直送 鮮魚二種の焼き物

*Grilled fresh fish directly from Narita market, marinated in a special sauce
成田市場直送の鮮魚を特製たれに漬け込んだ焼き魚

¥ 2,900

+ ¥ 1,800 で上記メインデッシュをセットメニューにご変更可能です。
(前菜・ごはん・赤出汁・香の物・甘味付き)

+ ¥ 1,800 change to set menu (appetizer, rice, miso soup, pickles, dessert)

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。