



四季彩コース | FOUR SEASONS COURSE

お一人様 ¥26,000

キャビアと小前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer plate with caviar

フォアグラとアスパラガスの鉄板焼き トリュフソース

Fried foie gras and asparagus with truffle sauce

たらば蟹とずわい蟹の盛り合わせ

Grilled king crab and snow crab 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100g 又は サーロイン150g

Premium Japanese black beef (fillet 100g or sirloin 150g)

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

※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.