

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プン焼き 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
Gyoza	千葉県産ブランドポーク餃子	¥1,450

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

Local “Shiawase Kizuna Beef” Steak and Fresh Tomato Sandwich with Fries	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ウィッチ フライドポテト添え	¥3,500
Local Pork Sausage and Beef Keema Curry Naan Dock	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

PIZZA ピッツァ

Teriyaki Chicken Pizza	照り焼きチキンピッツァ	¥3,100
Four Cheese Pizza	クワトロ・フォルマッジ	¥2,900
Margherita Pizza	ピッツァ マルゲリータ	¥2,400

TEMPURA 天ぷら

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

RICEBOWL お重 (味噌汁・香のものの付き)

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

DESSERT デザート

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

※Seasonal Dessert menu also available

※その他 季節のおすすめのデザートもございます。

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。