

# SAIFU A LA CARTE MENU

## 彩風アラカルトメニュー

<b>“KOBE WAGYU” Beef Sirloin Steak (80g)</b>	¥ 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。	
<b>Japanese “WAGYU” Beef Sirloin Steak (80g)</b>	¥ 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。	
<b>Chiba “SHIAWASE KIZUNA” Beef Sirloin Steak (80g)</b>	¥ 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。	
<b>Kuwa-Grilled Steak with Steamed Vegetables and Spicy Miso</b>	
鉢焼きステーキ 温野菜 辛味噌添え	
It is said that the name comes from the fact that it was cooked using a hoe, a farming tool, during the Edo period. At our restaurant, we serve it on a ceramic plate shaped like a hoe.	
江戸時代に農具の鉢を使って調理したことから、この名がついたといわれています。	
<b>Diced domestic beef steak with three kinds of sauces</b>	¥ 4,000
国産牛の角切りステーキ 3種のソースで	
<b>Brand Name "KOISURU BUTA"</b>	¥ 3,400
<b>Pork Loin Miso-Flavored Grilled</b>	
千葉県産<恋する豚>の味噌風味焼き	
*"Koisuru Buta" is a brand pork from Chiba Prefecture raised using our proprietary fermented feed blend.	
「恋する豚」とは自社製発酵飼料に配合して育てた千葉県のブランド豚です。	
<b>Chiba’s “SUIGO AKADORI” Soy Sauce Marinated Grilled Chicken Thighs</b>	¥ 3,200
千葉県産水郷赤鶏モモ肉の醤油漬け焼き	
*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。	

+ ¥1,250 で上記メインディッシュをセットメニューにご変更可能です。

(サラダ・ごはん・赤出汁・香の物・甘味付き)

+ ¥1,250 change to set menu (salad, 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

<b>Chiba's Grilled Spiny Lobster</b> 千葉県産 伊勢海老の兜焼き *A whole fresh spiny lobster, grilled. 活け伊勢海老を丸々一匹	¥ 14,700
<b>Abalone Steak with Butter Soy Sauce</b> 鮑のステーキ バター醤油ソース *Fresh 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
<b>Simmered Kinmedai and Leek with Millet Gluten</b> 金目鯛とポロ葱の煮込み 栗麩添え “Kinmedai — a specialty of Chiba Prefecture. *This premium, delicately fatty golden eye snapper is gently simmered in our house-made broth.” 千葉県名産の金目鯛。脂の乗った金目鯛を特製の煮汁で煮てご用意しました。	¥ 2,900
<b>Two Kinds of Grilled Local Market Fish</b> 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
<b>Crispy-Skinned Tilefish with Soy Milk and Seaweed Basil Sauce</b> 甘鯛の鱗焼き 豆乳と海藻のバジル風味ソース *Enjoy the fragrant aroma and delicate crunch of the scales, seared to perfection over high heat. 強火で焼いた鱗の香ばしさと、パリパリの食感をお楽しみください。	¥ 2,300
+ ¥ 1,250 で上記メインディッシュをセットメニューにご変更可能です。 (サラダ・ごはん・赤出汁・香の物・甘味付き) + ¥ 1,250 change to set menu (salad, rice, miso soup, pickles, dessert)	
<b>Narita's Special Eel Rice Bowl and Tempura of Shrimp and Vegetables</b> 成田名物 うな重 海老と旬野菜の天ぷら *Eel has been Narita's specialty since the Edo period 鎌は江戸時代からの成田の名物	¥ 6,050
<b>Tendon (Prawn and Conger Eel)</b> 大海老と穴子の天重 *Ten-jyu (Tenjyu with large prawns and conger eel that overflows from the top of the stack) お重からはみ出す大海老と穴子の天重	¥ 3,650
<b>Assorted Sashimi – Three Varieties</b> お造り3点盛	¥ 2,200

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。