



ANNIVERSARY COURSE

MENU

AMUSE

鴨の生ハムと柿のピンチョス
Duck Prosciutto and Persimmon Pinchos

HORS D' OEUVRES PALETTE

サーモンのマリネ キャビア添え・帆立貝のミルフィーユ仕立て花園風
フォアグラフランとコンソメジュレ冷製ロワイヤル
Marinated Salmon with Caviar, Scallop Mille-feuille
Foie Gras Flan and Consommé Joule Chilled Royale

SOUP

秋野菜とクスクスのスープ
Autumn Vegetables and Couscous Soup

POISSON

伊勢海老とホンビノス貝のブイヤベース
Ise Lobster and Honbinos Clam Bouillabaisse

VIANDE

国産牛と茸の赤ワイン煮 温野菜添え
Braised Japanese Beef and Mushrooms in Red Wine with Steamed Vegetables
OR
しあわせ絆牛サーロイン 80g (+ ¥ 3,000)
Shiawase Kizuna Beef Sirloin 80g (+ ¥ 3,000)

DESSERT

パティシエ特製デザートとフレッシュフルーツの盛り合わせ「アニバーサリープレート」
Anniversary Plate : pastry chef's special dessert and assorted fresh fruits

パン2種
2 kinds of bread

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

彩風特別御膳 | SAIFU SET MENU

9月1日～10月31日

国産牛すき鍋御膳

JAPANESE "SUKIYAKI" BEEF SET ¥ 6,500



画像はイメージ

小前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

フレッシュサラダ 和風ドレッシング

Fresh Salad with Japanese Dressing

海老と旬野菜の天ぷら

Shrimp and Vegetables Tempura with Green Tea Salt

国産牛すき鍋

Japanese Beef Sukiyaki Hot Pot

松茸と海鮮の餡かけ茶碗蒸し

Matsutake Mushroom and Seafood Egg Custard

白ご飯、赤出汁、成田名産はぐら瓜の鉄砲漬け

Rice, Miso Soup, Pickles

甘味

Dessert

コーヒー 又は TWG紅茶

Coffee or TWG Tea

千葉県産おかそだちサーモンと海鮮、秋野菜の朴葉焼き御膳

GRILLED SALMON and SEAFOOD, VEGETABLE with MAGNOLIA LEAVES SET ¥ 6,500

小前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizer

フレッシュサラダ 和風ドレッシング

Fresh Salad with Japanese Dressing

海老と旬野菜の天ぷら

Shrimp and Vegetables Tempura with Green Tea Salt

千葉県産おかそだちサーモンと海鮮、秋野菜の朴葉味噌焼き

Grilled Salmon, Seafood and Vegetables with Magnolia Leaves Miso Paste

松茸と海鮮の餡かけ茶碗蒸し

Matsutake Mushroom and Seafood Egg Custard

白ご飯、赤出汁、成田名産はぐら瓜の鉄砲漬け

Rice, Miso Soup, Pickles

甘味

Dessert

コーヒー 又は TWG紅茶

Coffee or TWG tea



画像はイメージ

MAIN DISH SELECTION

前菜3品、ミニサラダ、ご飯、出汁椀、香の物、甘味付
Served with 3 appetizers, mini salad, rice, soup stock bowl, pickles and dessert



黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese Wagyu Sirloin Steak

¥8,000



成田名物 うな重
Narita's Special Eel Rice Bowl

¥5,500

他のメニュー OTHER MENUS

千葉県しあわせ絆牛ステーキ Chiba Kizuna Beef Steak	¥6,000
千葉県産水郷赤鶏モモ肉の照り焼き Chiba's "Suigo Akadori" Chicken Thigh Teriyaki	¥4,800
千葉県産アボカドポークのロースかつ Chiba's Avocado Pork Loin Cutlet	¥4,800
成田市場直送 鮮魚二種の焼き物 2 Kinds of Grilled Local Market Fish	¥4,500
国産牛のビーフシチュー赤ワイン風味 Beef Stew with Red Wine	¥5,500
ジャンボエビフライとシーフードフライの盛り合わせ Assorted Fried Jumbo Shrimp and Seafood	¥4,500
大海老フライ タルタルソース添え (2尾) Fried Prawns with Tartar Sauce (2 tails)	¥4,800
成田市場の海鮮の酒蒸しと天ぷら Sake-Steamed and Tempura Seafood from Narita Market	¥5,000

料金はサービス料・消費税込。
食材等によるアレルギーなどがございましたら予め係へお申し付けください。
食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

JAPANESE SAKE RECOMMENDED FOR AUTUMN 日本酒（秋酒）

Kinoene Akiagari Sake (180ml) 甲子 秋あがり飯沼本家（酒々井町）	¥ 2,600
Toukun Akiagari Junmai Muroka Sake (180ml) 東薫 秋あがり 純米無濾過 東薫酒造（香取市）	¥ 2,400
Jumangame Junmaigensyu Akinosae Sake (180ml) 寿萬亀 純米原酒 秋の冴 亀田酒造（鴨川市）	¥ 2,200
Seisen Junmaiginjou Akiagari Sake (180ml) 聖泉 純米吟醸 秋あがり 和蔵酒造（富津市）	¥ 1,800

SAKE TASTING SET 日本酒テイスティングセット

Toukun, Jumangame, Seisen (60ml x 3) 東薫・寿萬亀・聖泉	¥ 2,600
---	---------

SIGNATURE COCKTAIL シグネチャーカクテル

Halloween Cocktail - American Orange Blossom Halloween cocktail with orange blossom, red wine, and cinnamon ハロウィンカクテル - アメリカンオレンジブロッサム オレンジブロッサムに赤ワインとシナモンを入れたハロウィンカクテル	¥ 2,600
Halloween Mocktail - Virgin American Orange Blossom Non-alcoholic version of the Virgin American Orange Blossom Halloween Cocktail ハロウィンモクテル - ヴァージンアメリカンオレンジブロッサム ハロウィンカクテルのノンアルコールバージョン	¥ 2,400

SIGNATURE DRINK シグネチャードリンク

Craft Lemon Sour < DABE > Craft lemon sour blended with coriander and sansho, produced in Narita クラフトレモンサワー <DABE> コリアンダー・山椒をブレンドして成田で製造したクラフトレモンサワー	¥ 2,600
---	---------



A LA CARTE MENU

Colorful vegetable and root vegetable fresh salad, japanese style dressing 彩り野菜と根菜のフレッシュサラダ リンゴ入り和風ドレッシング	¥1,000
Today's appetizer plate 小前菜盛り合わせ	¥2,000
Grilled foie gras with Miso フォアグラの鉄板焼 西京味噌風味	¥2,500
Fresh fish of the day on grill 本日の鮮魚 鉄板焼き (100g)	¥2,500
Grilled scallops with butter soy sauce (3 pcs) 帆立貝の鉄板焼き バター醤油ソース(3個)	¥3,000
Grilled shrimp, scallops, snow crab claws with butter soy sauce 海老・帆立貝・ずわい蟹爪の鉄板焼き バター醤油ソース	¥2,800
King crab grilled with lemon (2 pcs) たらば蟹の鉄板焼き レモン添え(2本)	¥9,500
Locally sourced live abalone teppanyaki 成田市場直送 活鮑の鉄板焼き(100g)	¥6,500
Grilled spiny lobster 成田市場直送 活け伊勢海老	¥11,500
Local beef sirloin (150g) or fillet (100g) 千葉県産しあわせ絆牛サーロイン(150g) または フィレ(100g)	¥8,000
Japanese "WAGYU" beef sirloin (150g) or fillet (100g) 特選黒毛和サーロイン(150g) または フィレ(100g)	¥11,000
Local beef and Japanese "Wagyu" beef set (150g) 千葉県産しあわせ絆牛と特選黒毛和牛の食べ比べ(150g)	¥8,500
Grilled vegetable plate 焼き野菜の盛り合わせ	¥1,600
Steamed rice set (miso soup, pickles) 白御飯セット(赤出汁・香の物付き)	¥770
Fried garlic rice set (miso soup, pickles) ガーリックライスセット(赤出汁・香の物付き)	¥1,200
Fried garlic rice ガーリックライス	¥900
Garlic chips ガーリック チップ	¥400
Miso soup (with pickles) 赤出汁椀 (香の物付)	¥500
Today's special dessert with fruits パティシエ特製デザートフルーツ添え	¥1,200
Ice cream (Vanilla or Green Tea) アイスクリーム(バニラ または 抹茶)	¥700