

鉄板焼「菜里多」

Teppanyaki NARITA

SHIMOFUSA/下総

Appetizer

本日の前菜

Salad

季節のサラダ

Grilled Vegetables

季節の焼き野菜

Please choose the Main Dish
メインディッシュをお選びください

① Grilled snow crab claw, king crab, Angel prawn, Fish, Scallop

① ずわい瓜、天使海老、タラバ蟹、鯉魚、帆立の盛り合わせ ¥10,500

② Japanese「UNOHANA Beef」Sirloin 140g or Tenderloin 100g

② 千葉県産卵の花牛ステーキサーロイン140gまたはフィレ100g ¥10,500

③ Japanese WAGYU Beef「KAZUSA」Sirloin 140g or Tenderloin 100g

③ 千葉県産上総和牛ステーキサーロイン140gまたはフィレ100g ¥12,500

④ Premium Black haired Beef Sirloin 140g or Tenderloin 100g

④ 特選黒毛和種牛ステーキサーロイン140gまたはフィレ100g ¥13,500

Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

白ご飯、香の物、赤出汁

OR または、

Garlic Rice, Chicken soup

ガーリックライス 鶏がらスープとともに

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

NARITA/菜里多 ¥14,000

Appetizer

本日の前菜

Today's Fish and Angel prawns

鮮魚の鉄板焼きと天使海老

Salad

季節のサラダ

Japanese「UNOHANA Beef」Sirloin 140g or Tenderloin 100g

千葉県産卵の花牛ステーキ

サーロイン140g または フィレ100g

※Premium Black haired Beef Sirloin 140g or Tenderloin 100g (+3,000JPY)

※特選黒毛和種牛ステーキサーロイン140g または フィレ100g

(+ ¥ 3,000)に変更できます。

Grilled Vegetables

季節の焼き野菜

Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

白ご飯、香の物、赤出汁 または、OR

Garlic Rice, Chicken soup

ガーリックライス 鶏がらスープとともに

Dessert

特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

KAZUSA/上総 ¥18,500

Appetizer

本日の前菜

Autumn Vegetables Minestrone

秋野菜のミネストローネ

Grilled Snow crab, King crab, Scallop

ズワイガニ、タラバガニ、帆立貝の盛り合わせ

Salad

季節のサラダ

Japanese WAGYU Beef「KAZUSA」Sirloin 140g or Tenderloin 100g

千葉県産上総和牛ステーキ

サーロイン140g または フィレ100g

※Premium Black haired Beef Sirloin 140g or Tenderloin 100g (+1,200JPY)

※特選黒毛和種牛ステーキサーロイン140g または フィレ100g

(+ ¥ 1,200)に変更できます。

Grilled Vegetables

季節の焼き野菜

Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

白ご飯、香の物、赤出汁 または、OR

Garlic Rice, Chicken soup

ガーリックライス 鶏がらスープとともに

Seasonal Fruit

旬の果物

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

SHIKISAI/四季彩 ¥23,000

Appetizer

本日の前菜

Grilled Foie gras with Miso

フォアグラの味噌漬焼き 茄子を添えて

Grilled Sweet Bream

アマダイの鉄板焼き

Fresh Abalone

活鮑の鉄板焼き

OR または、

Fresh lobster

活イセ海老の鉄板焼き

Salad

季節のサラダ

Premium Black haired Beef Sirloin 140g or Tenderloin 100g

特選黒毛和種牛ステーキ

サーロイン140g または フィレ100g

Grilled Vegetables

季節の焼き野菜

Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

白ご飯、香の物、赤出汁 または、OR

Garlic Rice, Chicken soup

ガーリックライス 鶏がらスープとともに

Seasonal Fruit

旬の果物

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

通常のコースだと食べきれない...というお客様におすすめです。

前菜、お肉のボリュームが控えめのメディアムコースもございます。

通常のコースだと食べきれない...というお客様におすすめです。

前菜、お肉のボリュームが控えめのメディアムコースもございます。

Japanese「UNOHANA Beef」Sirloin 80g or Tenderloin 60g

千葉県産卵の花牛ステーキ

サーロイン80g または フィレ60g

※Premium Black haired Beef Sirloin 80g or Tenderloin 60g (+2,000JPY)

※特選黒毛和種牛ステーキサーロイン80g または フィレ60g

(+ ¥ 2,000)に変更できます。

Japanese WAGYU Beef「KAZUSA」Sirloin 80g or Tenderloin 60g

千葉県産上総和牛ステーキ

サーロイン80g または フィレ60g

※Premium Black haired Beef Sirloin 80g or Tenderloin 60g (+1,000JPY)

※特選黒毛和種牛ステーキサーロイン80g または フィレ60g

(+ ¥ 1,000)に変更できます。

Medium Course NARITA /菜里多ミディムコース ¥12,000

Medium Course KAZUSA /上総ミディムコース ¥15,000

※表示料金には、サービス料・消費税が含まれております。10% service charge and consumption tax included.

※食物アレルギーと食物不耐性について("Allergic to Food" Please ask our Staff)

※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、スタッフへお尋ねください。