

# 御膳

あづま御膳

しあわせ絆牛ステーキ 旬魚のお造り 小鉢 本日の天麩羅

白飯 香の物 赤出汁 水菓子

3500円



# 晩酌セット

キリン生ビール(小サイズ)

十種の手作り酒の肴パレット盛り

1500円



# お品書き

先付

・春山菜のお浸し

400円

旬の野菜を取り入れた季節感を楽しめるお浸しです。

・手作り先付三種盛り

600円

板長手作りのおつまみです。

・千葉県産おおまさりのゆで落花生 600円

地元千葉の八街産の大粒の落花生を塩ゆでにしました。

千葉県民のソウルフードです。



おおまさりのゆで落花生



手作り三種盛り

前菜

・十種の手作り酒の肴パレット盛り1000円

・カラフルパレット盛り 2500円

日本酒に合う彩り豊かなお料理を見た目もおいしく盛り付けました。

・彩海の幸サラダ 1200円

・彩野菜サラダ 900円

・お新香盛り合わせ 600円

成田名物の鉄砲漬けと板長おすすめのお新香を日替わりで提供します。



十種の手作り酒の肴パレット盛り



お新香の盛り合わせ



カラフルパレット



彩野菜サラダ

お造り

・お造り盛り合わせ(三種)

1200円

・お造り盛り合わせ(五種)

2000円

・お造り盛り合わせ(七種)

2800円

・本鮪の中トロとメバ子鮪の盛り合わせ1800円



お造り盛り合わせ(三種)



本鮪とメバ子鮪の盛り合わせ



お造りの盛り合わせ(五種)

焼物

・房総の地魚の焼物

千葉県産の旬の魚を日替わりで風味豊かに焼き上げました。

800円

内容はスタッフまでお申し出ください。

・しあわせ絆牛と彩野菜の鉄焼き

1800円

80g

・しあわせ絆牛と彩野菜の鉄焼き

3500円

150g

千葉県のブランド牛しあわせ絆牛のリブローズを岩塩で塩焼きにし、

春の野菜を添えました。

・山武郡横芝光町のオレイン酸を豊富に

含んだジューシーで柔らかい肉質の

三元豚ステーキ

1500円

脂ののった千葉県産の三元豚ロースを醤油ベースのソースでお召し上がりください。



房総の地魚の焼物



しあわせ絆牛と彩り野菜鉄焼き



三元豚ロースステーキ

揚げ物

・天婦羅盛り合わせ

海老とその日おすすめの食材をふわふわサクサクに揚げました。

1800円

・野菜の天婦羅

旬のおすすめ野菜をカリッと揚げました。

1000円

・千葉県産錦爽鶏の竜田揚げ

1200円

蒸し物

・茶碗蒸し

鶏、シイタケ、銀杏、かまぼこ等の具材が入った定番茶碗蒸しです。

400円

銀鮎でとろみをつけました。



錦爽鶏の竜田揚げ



茶碗蒸し



天婦羅盛り合わせ

食事

・寿司盛り合わせ

2800円

日替わり寿司の盛り合わせです。

詳しくはスタッフまでお申し出ください。

・エピナール那須菅井料理長のカレーうどん 950円

・紀州南高梅のおにぎり 二個 600円

・紅鮭塩焼きのおにぎり 二個 500円

・多古米御飯 赤出汁 香の物 500円

水菓子

・アイスクリーム 500円



寿司盛り合わせ



カレーうどん