

～Maihama Course～

舞浜コース

¥10,300

Chef Selections Assorted Seasonal Appetizers

旬の味覚前菜 シェフスタイル

Grilled Sea Bream and Root Vegetables with Starched Sauce Bonito Stock Flavor

真鯛と根菜のグリル 鰹出汁の餡かけソース

CHIBA Local Beef Sirloin Steak 150g with Grilled Seasonal Vegetables

千葉産しあわせ絆牛サーロインステーキ 150g 旬野菜の鉄板グリル添え

Please Choose One of the Three Rice Dishes

お好みの御食事をお選びください

Steamed CHIBA Local Rice or
"KAMAMESHI" Cooked Rice with Duck and Burdock (+ ¥ 500)
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg (+ ¥ 500)

千葉 多古産 コシヒカリ

鴨と牛蒡の釜飯 (プラス ¥ 500)

舞浜ハーブ卵のガーリックライス (プラス ¥ 500)

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

東金産 味噌の赤だし 季節の香の物

Mascarpone Mousse and Persimmon Compote with Orange Ice Cream

スカルポーネのムースと柿のコンポート オレンジアイスクリームを添えて

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

Food Ingredients are subject to change due to market conditions

仕入れの状況等により内容が変更になる場合がございます

We use rice from CHIBA

当店のお米は千葉産コシヒカリです

* 上記の料金にはサービス料 10% と税金が含まれております。

All prices include 10% service charge and applicable government tax.

特別な食事制限、食品アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Allow us to fulfill your needs - please let one of our wait staffs know

if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances