

## Chef's selection Course

～極～

## シェフ特選食材コース

¥21,600

### 前菜

牡丹エビのタルタル

キャビアと淡雪仕立てのソース添え

### 温前菜

ヨーロッパ産フォワグラのソテーと

舞浜ハーブ卵のスクランブルエッグ

トリュフソース

### 魚料理

下記より1品お選びください

- ・活 伊勢海老のグリル ブイヤベース仕立て
- ・活 黒鮑のグリル 西京味噌で仕上げた  
生姜風味の雲丹味噌ソース(+4,000)

千葉産しあわせ満天牛

下記より1品お選びください

- ・サーロインステーキ 150g
- ・フィレスステーキ 100g

旬野菜の盛り合わせ

### 御食事

下記より1品お選びください

- ・千葉 多古産 コシヒカリ
- ・タラバ蟹の釜飯
- ・舞浜ハーブ卵のガーリックライス

東金産味噌の赤だし 季節の香の物

### デザート

コーヒー または 紅茶

### Appetizers

Peony Shrimp Tartar with Caviar  
and Light Snow Styled Sauce

### Appetizers

Sautéed Goose Liver  
and MAIHAMA Herb Egg's Scrambled Egg with Truffle Sauce

### Seafood

Please select one of the following

- ・Grilled Live ISE Lobster with Bouillabaisse Style
- ・Grilled Black Abalone with KYOTO Local "SAIKYO-MISO"  
and Sea Urchin Sauce Ginger Flavor (extra ¥ 4,000)

### CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef

Please select one of the following

- ・Grilled Beef Sirloin 150g
- ・Grilled Beef Tenderloin 100g

with Seasonal Vegetables

### Rice

Please select one of the following

- ・Steamed CHIBA Local Rice
- ・"KAMAMESHI" Cooked Rice with King Crab
- ・Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

### Dessert

### 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