

# Seasonal Dishes & “SHIAWASE MANTEN” WAGYU from CHIBA

～ 醍醐味 ～

旬の味覚と和牛“しあわせ満天牛” ¥17,500

## 前菜

冬の味覚の冷前菜盛り合わせ

漬け鮪カクテル 生姜の香る山芋のソース

ローストした千葉産牛のコールドカットビーフ

山葵の香る東金産味噌のソース

ズワイ蟹の餡かけ茶碗蒸し

## 魚料理

タラバ蟹のグリル

ガーリック風味のバルサミコソース

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

・真鯛と三つ葉の釜飯

・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

Winter Special Assorted Appetizers

Soy Sauce Marinated Tuna with Yam Potato Sauce Ginger Flavor

Roasted CHIBA Local Beef Cold Cuts

with “WASABI” Flavored CHIBA Local MISO Sauce

Egg Custard Steamed in a cap with Snow Crab in Starched Sauce

## Seafood

Grilled King Crab with Balsamic Sauce Garlic Flavor

CHIBA Local “SHIAWASE MANTEN” Beef

Please select one of the following

・Sirloin Steak 150g

・Tenderloin Steak 100g

with Seasonal Vegetables

## Rice

Please select one of the following

・Steamed CHIBA Local Rice

・“KAMAMESHI” Cooked Rice with Sea Bream and Honewort

・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**