

Chef's selection Course

～極～

シェフ特選食材コース

¥21,600

前菜

甘海老と菜の花のタルタル イクラ添え

温前菜

ヨーロッパ産フォワグラと大根のソテー
千葉県産牛のスープ仕立て

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
蜂蜜風味のマスタードバターソース
ガラムマサラの香り
- ・活 黒鮑のグリル
山葵風味の白ワインソース (+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
- ・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

Northern Shrimp and Rape Blossoms Tartar with Salmon Roe

Appetizers

Sautéed Goose Liver with White Radish
and CHIBA Local Beef Soup

Seafood

Please select one of the following

- ・Grilled Live ISE Lobster
with Honey Mustard Butter Sauce Curry Flavor
- ・Grilled Black Abalone with White Wine Sauce
WASABI 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 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