

～Seasonal Dishes～

旬菜コース

¥13,400

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

平目のグリル 鯉出汁のオニオンスープ  
山葵のアクセントをつけて

千葉産しあわせ絆牛

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
- ・フィレステーキ 150g (+ ¥ 4,300)

旬野菜の鉄板グリル

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 (+ ¥ 500)
- ・舞浜ハーブ卵のガーリックライス (+ ¥ 500)

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 Flatfish with Onion Soup WASABI Flavor

CHIBA Local Beef

Please select one of the following

- ・Sirloin Steak 150g
  - ・Tenderloin Steak 100g
  - ・Tenderloin Steak 150g (+ ¥ 4,300)
- with Grilled Seasonal Vegetables

Rice

Please select one of the following

- ・Steamed CHIBA Local Rice
- ・“KAMAMESHI”
- Cooked Rice with Sea Bream and Honewort (+ ¥ 500)
- ・Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg (+ ¥ 500)

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**