

~Seasonal Dishes~

旬菜コース

¥13,400

前菜

スモークの香る真鯛の焼き霜仕立て
和菜のサラダと赤柚子胡椒のドレッシング

スープ

東金味噌に漬けた鴨のグリル
下仁田葱の香るスープ

魚料理

平目のグリル
ミョウガと大葉の香るラヴィゴットソース

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
- ・ズワイ蟹の釜飯 (+ ¥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

紅茶のムースと林檎のキャラメルコンポート
バニラアイスクリームと共に

コーヒー または 紅茶

Appetizers

Broiled Smoked Sea Bream with Japanese Leaf Salad
YUZU Citrus and Red Chili Pepper Dressing

Soup

Grilled CHIBA Local MISO Marinated Duck with Soup
Grilled Leek Flavor

Seafood

Grilled Flatfish

with Japanese Ginger and Japanese Basil Flavor Sauce

CHIBA Local Beef

Please select one of the following

- Grilled Beef Sirloin 150g
- Grilled Beef Tenderloin 100g
- Grilled Beef Tenderloin 150g (+ ¥4,300)

with Grilled Seasonal Vegetables

Rice

Please select one of the following

- Steamed CHIBA Local Rice
- “KAMAMESHI”
Cooked Rice with Snow Crab (+ ¥500)
- Garlic TEPPAN Fried Rice
with MAIHAMA Herb Egg (+ ¥500)

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

Dessert

Tea Mousse and Caramel Comported Apple
with Vanilla Ice Cream

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