

Chef's selection Course

～極～

シェフ特選食材コース

¥21,600

前菜

お造り三種盛り合わせ

Appetizers

Chef Selections Special Seasonal Fresh Raw Sea Foods

温前菜

ヨーロッパ産フォワグラのソテー

金山寺味噌ソース

Appetizers

Sautéed Goose Liver with "KINZANJI-MISO" Sauce

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

ハーブでアクセントをつけた赤ワインと
伊勢海老のエッセンス

・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)

Seafood

Please select one of the following

・Grilled Live ISE Lobster with Red Wine Sauce
ISE Lobster Essence and Herb Flavor

・Grilled Black Abalone with KYOTO Local "SAIKYO-MISO"
and Sea Urchin Sauce Ginger Flavor (extra ¥ 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

CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef

Please select one of the following

・Grilled Beef Sirloin 150g

・Grilled Beef Tenderloin 100g

with Seasonal Vegetables

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

・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

Rice

Please select one of the following

・Steamed CHIBA Local Rice

・"KAMAMESHI" Cooked Rice with Tilefish and Laver

・Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

デザート

ピスタチオのブリュレと

蜂蜜アイスクリーム

Dessert

"PISTACHIO" Crème Brulee and

Honey Ice Cream

コーヒー または 紅茶

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