

～Anniversary Dinner～  
アニバーサリーディナー

¥15,000

前菜

旬の味覚前菜 シェフスタイル

魚料理

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

千葉産しあわせ絆牛

サーロインステーキ 150g

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
- ・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

下記より1品お選びください

- ・ドゥーブルフロマージュとミックスベリー  
フレーズシャーベットを添えて
- ・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
- ・ベリーとチョコレートのタルト  
苺アイスクリームを添えて
- ・ピスタチオのブリュレと蜂蜜アイスクリーム

コーヒー または 紅茶

Appetizers

Chef Selections Assorted Seasonal Appetizers

Seafood

Grilled Live ISE Lobster with Red Wine Sauce

ISE Lobster Essence and Herb Flavor

CHIBA Local Beef

Sirloin Steak 150g

with Grilled Seasonal Vegetables

Rice

Please select one of the following

- ・Steamed CHIBA Local Rice
- ・“KAMAMESHI” Cooked Rice with Snow Crab
- ・Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

Dessert

Please select one of the following

- ・Double Cheese Cake and Mix Berry  
with Strawberry Sherbet
- ・Tea Mousse and Caramel Comported Apple  
with Vanilla Ice Cream
- ・Berry and Chocolate Tart with Strawberry Ice Cream
- ・“PISTACHIO”Crème Brulee and Honey 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**