

～Maihama Course～

舞浜コース

¥10,300

前菜

旬の味覚前菜 シェフスタイル

Appetizers

Chef Selections Assorted Seasonal Appetizers

魚料理

真鯛のグリル

サフラン香るチャウダースープ仕立て

Seafood

Grilled Sea Bream

with Chowder Soup Saffron Flavor

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
- ・サーロインステーキ 200g (+ ¥ 2,600)

旬野菜の鉄板グリル

CHIBA Local Beef

Please select one of the following

- ・Sirloin Steak 150g
- ・Sirloin Steak 200g (+ ¥ 2,600)

with Grilled 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
- ・帆立貝柱と生海苔の釜飯 (+ ¥ 500)
- ・舞浜ハーブ卵のガーリックライス (+ ¥ 500)

東金味噌の赤出汁 季節の香の物

Rice

Please select one of the following

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

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

デザート

抹茶ティラミス 小豆のアイスクリームと共に

コーヒー または 紅茶

Dessert

Green Tea Tiramisu with Red Beans 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**