

~Seasonal Dishes~

旬菜コース

¥13,400

前菜

昆布メにしたサヨリのカルパッチョ  
東金味噌ドレッシング

**Appetizers**

**Kelp Marinated Helfbeak Carpaccio  
with CHIBA Local MISO Dressing**

スープ

蕪のスープ  
東金味噌で漬けた鴨のグリルを添えて

**Soup**

**Turnip Soup with Grilled Duck**

魚料理

髭鱮のグリル  
フレッシュハーブとガーリックの香る  
白バルサミコソース

**Seafood**

**Grilled Snubnose Brotula with White Balsamic Sauce  
Herbs and Garlic 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
- ・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

**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**

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

デコポンのコンポートと  
フロマージュブランのムース  
バニラアイスクリーム添え

**Dessert**

**Dekopon Compote and Fromage Blanc Mousse  
with Vanilla 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**