

~Seasonal Dishes~

旬菜コース

¥13,400

前菜

鰯のカルパッチョ仕立て
日向夏のビネグレット

Appetizers

Yellowtail Carpaccio
with New Summer Orange Vinaigrette

スープ

帆立貝柱のグリル
干し貝柱のアクセントをつけた白菜のクリームスープ

Soup

Grilled Scallop with Dried Scallop
in Chinese Cabbage Soup

魚料理

黒ソイのグリル 焼き葱と東金味噌のソース

Seafood

Grilled Black Rock Fish with Green Onion and Miso Sauce

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
- ・青海苔と小海老の釜飯 (+ ¥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

Rice

Please select one of the following

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

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

デザート

Dessert

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