

Chef's selection Course

～極～

シェフ特選食材コース

¥21,600

前菜

甘鯛の焼き霜仕立て
山菜の天婦羅と甘鯛の出汁を添えて

温前菜

ヨーロッパ産フォワグラのソテー
東金味噌の香るみぞれソース

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
ガーリックとアンチョビ香るブロッコリーのソース
・活 黒鮑のグリル
東金味噌香るリゾットと雲丹バターソース
(+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
・フィレステーキ 100g
旬野菜の盛り合わせ

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
・舞浜ハーブ卵のガーリックライス
東金味噌の赤出汁 季節の香の物

デザート

“あまおうデラックス”とクレームダンジュ
バニラアイスクリーム添え

コーヒー または 紅茶

Appetizers

Broiled Tilefish and Edible Wild Plants “TEMPURA”
with Grilled Tilefish Stock

Appetizers

Sautéed Goose Liver with Grated Radish Sauce
CHIBA Local MISO Flavor

Seafood

Please select one of the following

- Grilled Live ISE Lobster
with Garlic, Anchovy and Broccoli Sauce
- Grilled Black Abalone with Sea Urchin and Butter Sauce
and CHIBA Local MISO Flavored Risotto (extra ¥ 4,000)

CHIBA Local “SHIAWASE MANTEN” Beef

Please select one of the following

- Grilled Beef Sirloin 150g
- Grilled Beef Tenderloin 100g

with Seasonal Vegetables

Rice

Please select one of the following

- Steamed CHIBA Local Rice
- “KAMAMESHI” Cooked Rice with Scallop and Laver
- Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

Dessert

“AMAOU Deluxe” and Creme d`Anjou with Vanilla 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