

Chef's selection Course

～極～

シェフ特選食材コース

¥21,600

前菜

お造り三種盛り合わせ

金目鯛の湯引き、墨烏賊、白魚生姜和え

温前菜

ヨーロッパ産フォワグラのソテー

金柑のマーマレードとクリスピーバゲットを添えて

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

ハーブの香る日向夏のソース

・活黒鮑のグリル

タラバ蟹と三つ葉の餡かけソース(+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

・青海苔と小海老の釜飯

・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

コーヒー または 紅茶

Appetizers

Chef Selections Special Seasonal Fresh Raw Sea Foods

Alfonsino, Cuttlefish, Ice Fish

Appetizers

**Sautéed Goose Liver with Kumquat Marmalade
and Crispy Baguette**

Seafood

Please select one of the following

• **Grilled Live ISE Lobster**

with New Summer Orange Sauce Herb Flavor

• **Grilled Black Abalone with King Crab**

and Japanese Hornwort in Starched Sauce (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 Laver and Shrimp**

• **Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg**

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

Dessert

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