

平日限定スペシャルメニュー

(1ドリンク付き) ¥7,200

※SPG会員様 ご優待対象外メニュー

お飲み物をお選び下さい

キリン一番搾りプレミアム／スパークリングワイン／ハウスワイン
ソフトドリンク各種

お好みの前菜をお選び下さい

- ◇旬の味覚前菜 シェフスタイル
- ◇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
- ◇千葉産鶏のチキン南蛮サラダ ハーブ香るタルタルソース

お好みのお魚料理をお選び下さい

- ◇真鯛のグリル サフラン香るチャウダースープ仕立て
- (プラス¥1,000) ◇髭鱸のグリル 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
- (プラス¥4,500) ◇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
(伊勢海老は半身でのご提供です。)

お好みのお肉料理をお選び下さい

- ◇アメリカ産 牛サーロインステーキ200g 旬野菜の鉄板グリル添え
- (プラス¥3,000) ◇千葉産 しあわせ絆牛サーロインステーキ 150g 旬野菜の鉄板グリル添え
- (プラス¥5,000) ◇千葉産 しあわせ絆牛フィレステーキ 100g 旬野菜の鉄板グリル添え

お好みの御食事をお選び下さい

- ◇千葉 多古産 コシヒカリ
- (プラス¥500) ◇帆立貝柱と生海苔の釜飯
- (プラス¥500) ◇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

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

サイドメニュー

- (プラス¥1,200) ◇蕪のスープ 東金味噌で漬けた鴨のグリルを添えて
- (プラス¥2,500) ◇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

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。

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。

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。

このコースは優待 対象外メニューです。ご了承下さい。