

平日限定スペシャルメニュー (1ドリンク込み) ¥7,200

※SPG会員 ご優待対象外メニュー

お飲み物

お飲み物のメニューよりお選び下さい

お好みの前菜を3種類よりお選び下さい

- ◇旬の味覚前菜 シェフスタイル
- ◇鰯のカルパッチョ仕立て 日向夏のビネグレット
- ◇ワカサギと根菜の南蛮漬けサラダ オレンジの香り

お好みのお魚料理を3種類よりお選び下さい

- ◇鯖のグリル 酒粕のアクセントをつけた西京味噌のクリームソース

(プラス¥1,000) ◇黒ソイのグリル 焼き葱と東金味噌の

(プラス¥4,500) ◇活 伊勢海老のグリル ハーブの香る日向夏のソース
(伊勢海老は半身でのご提供です。)

お好みのお肉を3種類よりお選び下さい

- ◇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

お好みのご飯を3種類よりお選び下さい

- ◇千葉 多古産 コシヒカリ

(プラス¥500) ◇青海苔と小海老の釜飯

(プラス¥500) ◇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

サイドメニュー

(プラス¥1,200) ◇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

(プラス¥2,500) ◇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マスバゲットを添えて

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。