

～Maihama Course～

舞浜コース

¥10,300

前菜

旬の味覚前菜 シェフスタイル

**Appetizers**

**Chef Selections Assorted Seasonal Appetizers**

魚料理

真鯛と根菜のグリル 鯉出汁の餡かけソース

**Seafood**

**Grilled Sea Bream and Root Vegetables  
with Starched Sauce Bonito Stock Flavor**

千葉産しあわせ絆牛

下記のメニューより1品お選びください

- サーロインステーキ 150g
- サーロインステーキ 200g (+2,600)

旬野菜の鉄板グリル添え

**CHIBA Local Beef**

**Please select on of the following**

- Sirloin Steak 150g
- Sirloin Steak 200g(+ ¥ 2,600)  
with Grilled Seasonal Vegetables

食事

下記のメニューより1品お選びください

- 千葉 多古産 コシヒカリ
- 鴨と牛蒡の釜飯(+ ¥ 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 on of the following**

- Steamed CHIBA Local Rice
- “KAMAMESHI”  
Cooked Rice with Duck and Burdock(+ ¥ 500)
- Garlic TEPPAN Fried Rice  
with MAIHAMA Herb Egg(+ ¥ 500)  
CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

デザート

マスカルポーネのムースと柿のコンポート  
オレンジアイスクリームを添えて

コーヒー または 紅茶

**Dessert**

**Mascarpone Mousse and persimmon compote  
with Orange 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**