

~Seasonal Dishes~

旬菜コース

¥13,400

前菜

香ばしく炙った秋刀魚のスモークサラダ
柚子の香る大根のゼリーを添えて

Appetizers

Grilled Light Smoked Pacific Saury Salad
with White Radish Jelly YUZU Citrus Flavor

スープ

舞浜ハーブ卵ののロワイヤル
茸と舞浜特製コンソメスープと共に

Soup

Royal with Mushroom Consomme Soup

魚料理

イトヨリ鯛のグリル
赤柚子胡椒のアクセントをつけた
西洋葱のクリームソース

Seafood

Grilled Golden Thread
with Creamy Leek Sauce YUZU and Red Chili 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
- ・フィレスステーキ 100g
- ・フィレスステーキ 150g (+ ¥4,300)

旬野菜の鉄板グリル

CHIBA Local Beef

Please select on of the followin:

- Grilled Beef Sirloin150g
- Grilled Beef Tenderloin 100g
- Grilled Beef Tenderloin 150g(+ ¥4,300)

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

洋梨のコンポートとキャラメルのみース
洋梨のシャーベットと共に

Dessert

Pear Compote and Caramel Mousse
with Pear Sherbet

コーヒー または 紅茶

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