

Seasonal Delicacies & “SHIAWASE MANTEN” Wagyu from CHIBA

～醍醐味～

旬の味覚と和牛“しあわせ満天牛” ¥17,500

前菜

香ばしく炙った金目鯛の昆布メ
白醤油で仕上げた九条葱のソース

Appetizers

Light Broiled Alfonsino with
KYOTO Local Scallion Sauce White Soy Sauce Flavor

スープ

茸のロワイヤル 舞浜特製コンソメと共に

Soup

Mushroom Royal with Consomme Soup

魚料理

カサゴのグリル
里芋のマッシュと浦安昆布のバターソース

Seafood

Grilled Marbled Rockfish with Mashed Taro Potato
and Braised CHIBA Local Kelp in Butter Sauce

千葉産しあわせ満天牛

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

旬野菜の盛り合わせ

CHIBA Local “SHIAWASE MANTEN” Beef

Please select on of the followin:

• Grilled Beef Sirloin 150g

• Grilled Beef Tenderloin 100g

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

・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

Rice

Please select on of the following:

• Steamed CHIBA Local Rice

• “KAMAMESHI” Cooked Rice with Duck and Burdock

• Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg

CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

デザート

カボチャのブリュレ
ハチミツのアイスクリームを添えて

Dessert

Pumpkin Brulee with Honey Ice Cream

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