

## Chef's selection Course

～極み～

## シェフ特選食材コース

¥21,600

### 前菜

中トロ鮪の鉄板炙り  
山葵のアクセントをつけた下総醤油ソース

### Appetizers

TEPPAN Broiled "CHU-TORO" Tuna  
with CHIBA Local Soy Sauce WASABI Flavor

### 温前菜

ヨーロッパ産フォアグラと柿のグリル  
マデラソース

### Appetizers

Sautéed Goose Liver and Persimmon  
with Madera Sauce

### 魚料理

下記のメニューより1品お選びください

- ・活伊勢海老のグリル 秋野菜のスープ仕立て  
西京味噌の香り
- ・活黒鮑のグリル  
青海苔の香る鰹出汁の餡かけ (+4,000)

### Seafood

Please select on of the followin:

- ・Grilled Live Ise Lobster with Seasonal Vegetables  
Broth KYOTO Local Miso Flavor
- ・Grilled Live Black Abalone with Starched Sauce  
Bonito Stock and Seaweed Flavor (extra ¥ 4,000)

### 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 Sirloin150g
  - ・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

チョコレートケースに入れた  
チョコレートクリームとオレンジムース  
チョコレートの泡とバニラアイスと共に  
コーヒー または 紅茶

### Dessert

Chocolate Cream and Orange Mousse in Chocolate Case  
with Chocolate Foam and Vanilla 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