

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
- ◇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
- ◇千葉産 東の匠豚の煮込みと大根のサラダ ワンタンチップ添え

お好みのお魚料理を3種類よりお選び下さい

- ◇真鯛と根菜のグリル 鰹出汁の餡かけソース
- (プラス¥1,000) ◇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
- (プラス¥4,500) ◇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
(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) ◇鴨と牛蒡の釜飯
- (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

エキゾチックシャーベットとフルーツカクテル

コーヒー または 紅茶

サイドメニュー

- (プラス¥1,200) ◇茸のロワイヤル 舞浜特製コンソメと共に
- (プラス¥2,500) ◇ヨーロッパ産フォワグラと柿のグリル マデラソース

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。