

~Seasonal Dishes~

## 旬菜コース

¥13,400

**Broiled Bonito and Leaf Mustard Greens Salad White Soy Sauce Dressing Ginger Flavor**

戻り鰹のたたき からし菜のサラダ  
白醤油で仕上げた生姜ドレッシング

**Scallop Chowder Soup Saffron Flavor**

サフランのアクセントをつけた帆立貝のチャウダースープ

**Grilled Black Porgy with Mushroom Risotto**

**Bonito Stock Starch Sauce Japanese Pepper Flavor**

黒鯛のグリル 茸のリゾットと鰹出汁のソース 山椒の香り

**CHIBA Local Beef Sirloin 150g with Grilled Seasonal Vegetables**

or

**CHIBA Local Beef Tenderloin 100g with Grilled Seasonal Vegetables**

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

または

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

**Home made DAIDAI Flavored PONZU Sauce**

**Home made Japanese Style Onion Sauce**

**Home made Sesame and MISO Sauce**

舞浜特製 ポン酢ソース

舞浜特製 和風オニオンソース

舞浜特製 胡麻味噌ソース

**Please Choose One of the Three Rice Dishes**

お好みの御食事をお選びください

**Steamed CHIBA Local Rice or**

**“KAMAMESHI” Cooked Rice with CHIBA Local Chicken and Chestnuts (+ ¥ 500) or  
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg(+ ¥ 500)**

千葉 多古産 コシヒカリ

千葉産 水郷赤鶏と栗の釜飯(プラス ¥ 500)

舞浜ハーブ卵のガーリックライス(プラス ¥ 500)

**CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles**

東金産 味噌の赤だし 季節の香の物

**Tart Fig and Red wine sauce with Fromage Blanc Ice cream**

無花果のタルト 赤ワインソース フロマーージュブランアイスクリームを添えて

**Coffee or Tea**

コーヒー または 紅茶

**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**