

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

**Swordfish and Marinated Mushroom Salad with CHIBA Local Soy Sauce Dressing**

真カジキと茸のマリネサラダ 下総醤油のドレッシング

**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 Grouper with White Wine Sauce Garlic Flavor**

アカハタのグリル ガーリックのアクセントをつけた白ワインソース

**CHIBA Local “SHIAWASE MANTEN” Beef Sirloin150g (★★★★)**

with Seasonal Vegetables

or

**CHIBA Local “SHIAWASE MANTEN” Beef Tenderloin 100g (★★★★)**

with Seasonal Vegetables

千葉産 “しあわせ満天牛”サーロインステーキ 150g (★★★★) 旬野菜の盛り合わせ  
または

千葉産 “しあわせ満天牛”フィレスステーキ 100g (★★★★) 旬野菜の盛り合わせ

**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 or**

**Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg**

千葉 多古産 コシヒカリ

千葉産 水郷赤鶏と栗の釜飯

舞浜ハーブ卵のガーリックライス

**CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles**

東金産 味噌の赤だし 季節の香の物

**Hazelnuts Blancmange and Milk Chocolate mousse with Orange Ice cream**

ヘーゼルナッツのブランマンジェとミルクチョコレートムース

オレンジアイスクリーム と共に

**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**