

Chef's Selection Course

～極～

シェフ特選食材コース

¥21,600

Broiled Tail Fish and MATSUTAKE Mushroom with Grated White Radish Sauce

甘鯛の焼き霜と松茸の炙り おろし大根ソース

Sautéed Goose Liver and Fig with Orange Balsamic Sauce

ヨーロッパ産フォワグラと無花果のポワレ オレンジバルサミコソース

Grilled Live Ise Lobster with Seafood Essence Soup Saffron Flavor

or

Grilled Live Black Abalone with Dried Scallop in Cream Sauce (extra ¥4,000)

活 伊勢海老のグリル 魚介のエッセンスとサフランの香るスープ

または

活 黒鮑のグリル 干し貝柱で仕上げたクリームソース (プラス ¥4,000)

CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef Sirloin 150g (★★★★)

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"フィレステーキ 100g(★★★★) 旬野菜の盛り合わせ

Seasonal Special Condiments

"極 薬味"と共に楽しみ下さい

Please Choose One of the Three 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

KYOHO Grape Parfait

巨峰パフェ

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