

～Maihama Course～

舞浜コース

¥10,300

前菜

旬の味覚前菜 シェフスタイル

Appetizers

Chef Selections Assorted Seasonal Appetizers

魚料理

真鯛のグリル

西京味噌の香る大根のクリームスープと共に

Seafood

Grilled Sea Bream with White Radish Cream Soup

“SAIKYO-MISO” Flavor

千葉産しあわせ絆牛

下記より1品お選びください

- ・サーロインステーキ 150g
- ・サーロインステーキ 200g (+ ¥ 2,600)

旬野菜の鉄板グリル

CHIBA Local Beef

Please select one of the following

- ・Sirloin Steak 150g
- ・Sirloin Steak 200g (+ ¥ 2,600)  
with Grilled Seasonal Vegetables

御食事

下記より1品お選びください

- ・千葉 多古産 コシヒカリ
- ・甘鯛と生海苔の釜飯 (+ ¥ 500)
- ・舞浜ハーブ卵のガーリックライス (+ ¥ 500)

東金産味噌の赤だし 季節の香の物

Rice

Please select one of the following

- ・Steamed CHIBA Local Rice
- ・“KAMAMESHI”  
Cooked Rice with Tilefish and Laver (+ ¥ 500)
- ・Garlic TEPPAN Fried Rice  
with MAIHAMA Herb Egg (+ ¥ 500)
- CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

デザート

ほうじ茶とキャラメルクリームのおペラ

柿のシャーベットを添えて

Dessert

Roasted Tea and Caramel Cream Opera  
with Persimmon Sherbet

コーヒー または 紅茶

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