

～Seasonal Dishes～

旬菜コース

¥13,400

前菜

カワハギのカルパッチョ  
東金味噌の肝ソース

Appetizers

Filefish Carpaccio  
with Liver Sauce CHIBA Local MISO flavor

スープ

鰹出汁で煮込んだ匠豚のスープ

Soup

Bonito Stock Stewed CHIBA Local Pork Soup

魚料理

黒ムツと海老芋のグリル  
白菜のクリームソース

Seafood

Grilled Japanese Bluefish and Taro  
with Chinese Cabbage Cream Sauce

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
  - ・フィレステーキ 100g
  - ・フィレステーキ 150g (+ ¥4,300)
- 旬野菜の鉄板グリル

CHIBA Local Beef

Please select one of the following

- Grilled Beef Sirloin 150g
  - Grilled Beef Tenderloin 100g
  - Grilled Beef Tenderloin 150g (+ ¥4,300)
- 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

さつま芋パンナコッタと白胡麻ソース  
バニラアイスクリームと共に

Dessert

Sweet Potato Milk Pudding and White Sesame Sauce  
with Vanilla Ice Cream

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