

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

前菜

ホウボウの昆布メのカルパッチョ
あおさのりとE Xバージンオイルのソース

Appetizers

Kelp Marinated Gurnard Carpaccio Style
with Laver and EX Virgin Olive Oil Sauce

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

平目のグリル 白ワインソース
ドライトマトと春菊のアクセント

Seafood

Grilled Flatfish with White Wine Sauce
Dried Tomato and Crown Daisy Flavor

千葉産しあわせ満天牛

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
- 旬野菜の盛り合わせ

CHIBA Local “SHIAWASE MANTEN” Beef

Please select one of the following

- Grilled Beef Sirloin 150g
- Grilled Beef Tenderloin 100g
- with 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
- ・舞浜ハーブ卵のガーリックライス
- 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
- Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg
- CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

デザート

安納芋とりんごのタルト
りんごシャーベットを添えて

Dessert

Sweet Potato and Apple Tart with Apple 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