

## Chef's selection Course

～極～

## シェフ特選食材コース

¥21,600

### 前菜

甘鯛の焼き霜 カラスミと和菜のサラダ添え  
シトラスドレッシング

### 温前菜

ヨーロッパ産フォワグラと大根のソテー  
黒胡椒の香るコンソメスープと共に

### 魚料理

下記より1品お選びください

- ・活 伊勢海老のグリル  
トリュフのアクセントをつけた茸ソース
- ・活 黒鮑のグリル  
アンチョビバターと肝のソース(+4,000)

### 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
- ・フィレスステーキ 100g  
旬野菜の盛り合わせ

### 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

### デザート

ヘーゼルナッツのパルフェグラッセ  
栗のスープと共に

コーヒー または 紅茶

### Appetizers

Broiled Tilefish with Salted Mullet Roe and Baby Leaf Salad  
Citrus Dressing

### Appetizers

Sautéed Goose Liver and Stewed Radish  
with Consommé Soup Black Pepper Flavor

### Seafood

Please select one of the following

- ・Grilled Live ISE Lobster  
with Mushroom Sauce Truffle Flavor
- ・Grilled Black Abalone with  
Anchovy Butter and Liver Sauce (extra ¥ 4,000)

### CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef

Please select one of the following

- ・Grilled Beef Sirloin 150g
- ・Grilled Beef Tenderloin 100g  
with Seasonal Vegetables

### 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

### Dessert

Hazelnuts Parfait and Chestnuts Soup

### 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