

～Anniversary Dinner～

# アニバーサリーディナー

¥15,000

## Chef Selections Assorted Seasonal Appetizers

旬の味覚前菜 シェフスタイル

## Grilled Live ISE Lobster with Mushroom Sauce Truffle Flavor

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

## CHIBA Local Beef Sirloin Steak 150g with Grilled Seasonal Vegetables

千葉産しあわせ絆牛サーロインステーキ 150g 旬野菜の鉄板グリル添え

## Home made DAIDAI Flavored PONZU Sauce

Home made Japanese Style Onion Sauce

Home made Sesame and MISO Sauce

舞浜特製 ポン酢ソース  
舞浜特製 和風オニオンソース  
舞浜特製 胡麻味噌ソース

## Please Choose One of the Three Rice 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 Tilefish and Laver or  
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg

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

## CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles

東金産味噌の赤だし 季節の香の物

## Please Choose One of the Four Desserts

お好みのデザートをお選びください

## Roasted Tea and Caramel Cream Opera with Persimmon Ice Cream

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

Hazelnuts Parfait with Chestnuts soup

Sweet Potato and Apple Tart with Apple Sherbet

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  
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  
ヘーゼルナッツのパルフェグラッセ 栗のスープと共に  
安納芋とりんごのタルト りんごシャーベットを添えて

## 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