

~Seasonal Dishes~

## 旬菜コース

¥13,400

**Marinated CHIBA Local Flatfish Salad Dried YUZU and Green Chili Flavor  
with CHIBA Local MISO and Liver Sauce**

柚子胡椒でマリネした千葉産鰯のサラダ 東金味噌と肝のソース

**CHIBA Local Abalone and Gumbo Soup KABOSU Citrus Flavor**

房州産鮑とオクラの冷製スープ カボスの香り

**Grilled Hair-tail with Sea Laver Sauce**

太刀魚のグリル 生海苔のソース

**CHIBA Local Beef Sirloin 150g with Grilled Seasonal Vegetables**

or

**CHIBA Local Beef Tenderloin 100g 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  
または

千葉産 しあわせ絆牛フィレステーキ 100g 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 Garlic 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 大蒜味噌ソース

**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 Braised Conger Eel and Japanese Hornwort (+ ¥ 500) or  
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg(+ ¥ 500)**

千葉 多古産 コシヒカリ

煮穴子と三つ葉の釜飯 (プラス ¥ 500)

舞浜ハーブ卵のガーリックライス (プラス ¥ 500)

**CHIBA Local MISO Soup and Seasonal Pickles**

東金産 味噌の赤だし 季節の香の物

**Coconut Mousse and Caramelized Pineapple with Vanilla Ice Cream**

ココナッツムースとパイナップルのキャラメリゼ バニラアイス

**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**