

Chef's Selection Course

～極～

シェフ特選食材コース

¥21,600

**Chilled Egg Custard with Sea Urchin and Prawn  
With Starched Sauce Sea Laver and Ginger Flavor**

雲丹の冷製茶碗蒸し 車海老添え  
生姜の香りをつけた青海苔の餡かけ

**Sautéed Goose Liver with Port Wine and KYOHO Grape Sauce**

ヨーロッパ産フォワグラのグリル ポートワインと巨峰のソース

**Grilled Live Lobster with MISO Sauce Perilla and YUZU Citrus Flavor**

or

**Grilled Live Black Abalone with Butter Sauce Ginger Flavor (extra ¥ 4,000)**

活 ロブスターのグリル 大葉のアクセントをつけた柚子味噌ソース  
または

活 黒鮑のグリル 生姜のアクセントをつけたバターソース (プラス ¥ 4,000)

**CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef Sirloin 150g (★★★★)  
with Steamed Seasonal Vegetables in Bamboo Basket**  
or

**CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef Tenderloin 100g (★★★★)  
with Steamed Seasonal Vegetables in Bamboo Basket**

千葉産 "しあわせ満天牛" サーロインステーキ 150g (★★★★) 旬野菜の盛り合わせ  
または

千葉産 "しあわせ満天牛" フィレステーキ 100g (★★★★) 旬野菜の盛り合わせ

**Seasonal Special Condiments**

"極 薬味" と共に楽しみ下さい

**Please Choose One of the Three 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 or  
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg**

千葉 多古産 コシヒカリ

煮穴子と三つ葉の釜飯

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

**Peach Soup and Fromage Blanc Mousse with Peach Sherbet**

桃のスープとフロマージュブランのムース 桃のシャーベット

**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**