

# 平日限定スペシャルメニュー (1ドリンク込み) ¥7,200

※SPG会員 ご優待対象外メニュー

## お飲み物

お飲み物のメニューよりお選び下さい

## お好みの前菜を3種類よりお選び下さい

- ◇旬の味覚前菜 シェフスタイル
- ◇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
- ◇千葉産水郷赤鶏の竜田揚げ 南瓜サラダ添え

## お好みのお魚料理を3種類よりお選び下さい

- ◇ハーブのアクセントをつけた鱸のグリル トマトとケッパーのソース  
(プラス¥1,000)
- ◇太刀魚のグリル 生海苔のソース  
(プラス¥4,500)
- ◇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

## お好みのお肉を3種類よりお選び下さい

- ◇アメリカ産 牛サーロインステーキ200g 旬野菜の鉄板グリル添え  
(プラス¥3,000)
- ◇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  
(プラス¥5,000)
- ◇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

## お好みのご飯を3種類よりお選び下さい

- ◇千葉 多古産 コシヒカリ  
(プラス¥500)
- ◇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

東金産 味噌の赤だし 季節の香の物

トロピカルムースとライチシャーベット

コーヒー または 紅茶

## サイドメニュー

- (プラス¥1,200) ◇房州産鮑とオクラの冷製スープ カボスの香り
- (プラス¥2,500) ◇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

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。

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。

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。

このコースは優待 対象外メニューです。ご了承下さい。