

# A LA CARTE

## 前菜 Appetizers

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	¥2,100
Light Grilled Amberjack Kelp Flavor and Potherb Salad with “YUZU” Citrus Dressing カンパチの焼霜仕立て 香味野菜のサラダと青柚子ドレッシング	¥2,800
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	¥3,500
URAYASU Local TOFU Steak and Grilled Asparagus with Home Made Sesame Sauce YACHIMATA Local Peanut Flavor 浦安産 豆腐のステーキとアスパラガスのグリル 八街産 ピーナッツ風味の胡麻ソース	¥1,300
Sautéed Goose Liver with Port Wine and “KYOHOU” 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	¥3,100

## サラダ Salad

Tomato and Sliced Onion Salad Japanese Sesame Dressing 冷やしトマトとオニオンのサラダ 和風胡麻ドレッシング	¥ 830
Seasonal Vegetable Salad Japanese Sesame Dressing or Herb and Lemon Dressing 季節の野菜サラダ 和風胡麻ドレッシング又はレモンハーブドレッシング	¥1,300
Deep Fried CHIBA Local Chicken Soy Sauce Flavor with Pumpkin Salad 千葉産水郷赤鶏の竜田揚げ 南瓜サラダ添え	¥1,900

## スープ Soup

Chilled Bonito Stock Soup with Scallop and Sea Laver 鰹出汁で仕上げた 帆立貝柱と青海苔の冷製スープ	¥830
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	¥1,500

Food ingredients are subject to change due to market conditions. 仕入れ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。

All prices include 10% service charge and applicable government tax. 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。

Allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

\*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。

## 特選鉄板グリル Our Selected TEPPANYAKI Grill Specialties

### 魚介 Seafood

Grilled Sea Bass Herb Flavor with Tomato and Caper Sauce 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	¥2,100
Grilled Hair-tail with Sea Laver Sauce 太刀魚のグリル 生海苔のソース	¥3,100
KUMAMOTO Local Live Prawn (Two pieces) with PONZU Sauce 熊本産 活 車海老の踊り焼き 白ポン酢ソース	¥3,100
Grilled Live Lobster with MISO Sauce Perilla and YUZU Citrus Flavor 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	¥5,300
Grilled Live Black Abalone with Butter Sauce Ginger Flavor 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	¥8,300

### 牛肉 Beef

Hamburger Steak with Seasonal Vegetables 国産牛ハンバーグステーキ 200g 旬野菜の鉄板グリル添え	¥3,600
CHIBA Local Beef Sirloin with 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	¥7,800 ~ <u>10gUp/¥520</u>
CHIBA Local Beef Tenderloin 100g with Seasonal Vegetables 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	¥8,600 ~ <u>10gUp/¥860</u>
CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef Sirloin (★★★★) with Seasonal Vegetables 千葉産和牛"しあわせ満天牛"サーロインステーキ 150g 旬野菜の鉄板グリル添え(★★★★)	¥10,800 ~ <u>10gUp/¥720</u>
<b>*Limited Quantity 数に限りがございます。</b>	
CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef Tenderloin (★★★★) with Seasonal Vegetables 千葉産和牛"しあわせ満天牛"フィレステーキ 100g 旬野菜の鉄板グリル添え (★★★★)	¥9,300~ <u>10gUp/¥930</u>
<b>*Limited Quantity 数に限りがございます。</b>	

Steamed CHIBA Local Rice with CHIBA Local MISO Soup and CHIBA Local Seasonal Pickles  
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg or "KAMAMESHI" Cooked Rice with Braised Conger Eel and Japanese Hornwort ( extra¥500)

ハンバーグ、ステーキには千葉産 コシヒカリ、東金産 味噌の赤だし、季節の香の物が付きます。  
プラス¥500で舞浜ハーブ卵のガーリックライス または、煮穴子と三つ葉の釜飯にも変更いただけます。

Food ingredients are subject to change due to market conditions. 仕入れ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。

All prices include 10% service charge and applicable government tax. 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。

Allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

\*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。

## 御飯類など **Fried Rice & Favorites** ( 当店のお米は千葉県産コシヒカリです We use rice from CHIBA)

Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg (CHIBA Local MISO Soup and CHIBA Local Seasonal Pickles) 舞浜ハーブ卵のガーリックライス (東金産 味噌の赤だし 季節の香の物付き)	¥1,100
“KAMAMESHI” Cooked Rice with Braised Conger Eel and Japanese Hornwort 煮穴子と三つ葉の釜飯 (東金産 味噌の赤だし 季節の香の物付き)	¥1,300
Grilled Seasonal Assorted Vegetables (Please Choose Your Favorites from the Vegetable Basket) 旬野菜 鉄板グリルの盛り合わせ (バスケットよりお好みの野菜をお選び下さい)	¥2,100
TEPPAN Fried Potato Black Pepper Flavor 鉄板で仕上げた 舞浜特製フライドポテト 黒胡椒の香り	¥830

## デザート **Desserts**

Tropical Mousse and Litchi Sherbet トロピカルムースとライチシャーベット	¥830
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	¥1,100
Passion Fruit Crème Brulee with Banana Ice Cream パッションブリュレとバナナアイスクリーム	¥1,300
Coconut Mousse and Pineapple Compote with Citrus Jelly ココナッツムースとパイナップルのコンポート シトラスゼリーと共に	¥1,600

Food ingredients are subject to change due to market conditions. 仕入れ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. 当店のお米は千葉県産コシヒカリです。

All prices include 10% service charge and applicable government tax. 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。

Allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

\*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。