

Chef's Selection Course

～極～

シェフ特選食材コース

¥21,600

SPG Members Price

SPG会員料金 ¥18,360

**Chilled Tuna, Squid, Flathead
Red Radish and SHISO**

お造り三種 紅心大根と紫蘇の香り
(中トロ・するめいか・鯛)

Sautéed Goose Liver with Apricot Compote Red Wine Sauce

ヨーロッパ産フォワグラのグリル 杏のコンポート添え 赤ワインソース

Grilled Live Lobster and Seasonal Vegetables with Green Chili Sauce

or

Grilled Live Black Abalone and Seasonal Vegetables with Dry Scallop Sauce (extra ¥4,000)

活 ロブスターのグリル 季節の野菜と共に 青唐辛子ソース
または

活 黒鮑のグリル 季節の野菜と共に 干し貝柱ソース (プラス ¥4,000)

**CHIBA Local "SHIAWASE MANTEN" Beef Sirloin150g (★★★★)
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"と共にお楽しみ下さい

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

**Steamed Rice Soaked with Sea Bream chilled Soup Stock CHIBA Local MISO Flavor or
Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg**

千葉 多古産 コシヒカリ

冷製鯛茶づけ 東金味噌の香り

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

Mango Crème Brulee with Cassis Sherbet

マンゴーのクレームブリュレ カシスシャーベット

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