

# A LA CARTE

## 前菜 Appetizers

Light Smoked Sweetfish and Fresh Salad with Lemon Dressing 鮎の軽い燻製 新緑野菜のサラダ レモンドレッシング	¥2,100
Steamed Sole and String Beans with CHIBA Local MISO Dressing 舌平目のスチーム いんげんのサラダ仕立て 東金味噌ドレッシング	¥2,800
Sweet Shrimp and Sea Urchin Tar Tar Style Pike Conger and Water Shield in Vichyssoise 甘海老と雲丹のタルタル仕立て 鱧とじゅんさいのヴィシソワーズ	¥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 and Peach Compote with Cinnamon Sauce フレッシュフォワグラのグリル 桃のコンポート添え シナモンソース	¥3,100

## スープ Soup

Potato and Roasted Corn Vichyssoise ポテトと焼きトウモロコシのヴィシソワーズ	¥ 830
Sea Bream and Spaghetti Squash Consommé 金糸瓜と鯛の旨味出汁コンソメスープ	¥1,500

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

### 魚介 Seafood

Grilled Sea Bream , Zucchini and Tomato with Balsamic Sauce 真鯛のグリル ズッキーニとトマト添え バルサミコソース	¥2,100
Grilled Hairtail, Bitter Melon and Tomato with Mushrooms and Spam in Starch Sauce 太刀魚のグリル ゴーヤとトマト添え きのことスパムの餡かけソース	¥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 ISE Lobster and Seasonal Vegetables with Tomato Saffron Sauce 活 伊勢海老のグリル 季節の野菜と共に トマトサフランソース	¥8,300
Grilled Live Black Abalone and Seasonal Vegetables with Japanese Green Leaf Sauce 活 黒鮑のグリル 季節の野菜と共に 和菜ラヴィゴットソース	¥8,300

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。

## 牛肉 Beef

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 ~10gUp/¥520

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 ~10gUp/¥860

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 ~10gUp/¥720

\*Limited Quantity 数に限りがございます。

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~ 10g Up/¥930

\*Limited Quantity 数に限りがございます。

Steamed CHIBA Local Rice with CHIBA Local MISO Soup and CHIBA Local Seasonal Pickles

Garlic TEPPAN Fried Rice with MAIHAMA Herb Egg or Rice with Minced Raw Horse Mackerel and Perilla MISO Flavor ( extra¥500)

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、鰯と大葉のなめろう御飯にも変更いただけます。

## サイドメニュー Side Dish

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 ￥2,100

(バスケットより好みの野菜をお選び下さい)

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

Fromage Blanc Mousse and Pink Grape Fruits Sherbet

フロマージュブランムースとピンクグレープフルーツシャーベット ￥830

Griotto Cherry Mousse, White Wine Jelly and Vanilla Ice Cream

グリオットムースと白ワインのジュレ バニラアイスクリーム ￥1,100

Orange Mousse and Citrus Fruits with Honey Ice Cream

オレンジムースとチェイールバスケットに入れたシトラスフルーツ 蜂蜜アイスクリーム ￥1,300

Muskmelon Parfait

マスクメロンのパフェ ￥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。