Daigomi (Abalone) Course

醍醐味(鮑)コース　¥26, 000

真鯛のカルパッチョと彩り野菜　柿のソースと共に 赤パプリカのムース 中華風　蒸し鶏	Sea Bream Carpaccio and Colorful Vegetables with Persimmon Sauce Red Bell Pepper Mousse Chinese-Style Steamed Chicken
生ハムを纏った海老のソテー　バルサミコソース添え	Sauteed Shrimp Wrapped in Prosciutto with Balsamic Sauce
里芋のポタージュスープ	Taro Potage Soup
国産活鮑（＋¥2, 000）	Teppanyaki of Live Domestic Abalone
カラフルミニサラダ	Colorful Mini Salad
※下記よりお肉の種類をお選びください ・仙台牛サーロインステーキと旬野菜の鉄板グリル 又は (+¥1, 800) ・仙台牛フィレステーキと旬野菜の鉄板グリル	**※Please select one of the following** ・Wagyu Sendai Beef Sirloin Steak with Grilled Seasonal Vegetables or (+¥1,800) ・Wagyu Sendai Beef Tenderloin Steak with Grilled Seasonal Vegetables
～グラム数増量を以下にて承ります～ （+￥3, 500）・仙台牛サーロイン +40g （+￥4, 500）・仙台牛フィレ +40g	**~The amount of meat can be changed as follows~** (+¥3,500) ・Wagyu Sendai Beef Sirloin +40g (+¥4,500) ・Wagyu Sendai Beef Tenderloin +40g
※下記より１品お選びください ・千葉県産コシヒカリ **(+￥500)** ・舞浜ハーブ卵のガーリックライス	**※Please select one of the following** ・Steamed CHIBA Local Rice **(+¥500)** ・TEPPAN Fried Garlic Rice with MAIHAMA Herb Egg
赤出汁　季節の香の物	Miso Soup and Seasonal Pickles
マロンティラミス　マロンアイスクリームと共に	Chestnut Tiramisu and Chestnut Ice Cream
コーヒー　又は　紅茶	Coffee or Tea

All prices include 13% service charge and applicable government tax.

上記の料金にはサービス料１3%と税金が含まれております。

Allow us to fulfill your needs – please let one of our wait staff 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。