Shunsai Course

旬菜コース　¥21,000

国産鴨むね肉の自家製ハムとミカンとディルのオイルソース ピクルス添え カニとホウレンソウのキッシュパイ 炙りサーモンのわさびドレッシングマリネ	Homemade Ham Made from Domestic Duck Breast with a Mandarin Orange and Dill Oil Sauce, Served with Pickles Crab and Spinach Quiche Seared Salmon Marinated in Wasabi Dressing
海老と水菜のクリームチーズ和え　パートブリック包み	Shrimp and Mizuna Tossed with Cream Cheese Wrapped in Pâte Brisée
かぶのポタージュスープ おこげと共に	Turnip Potage Soup with Crispy Rice
胡麻を纏った真鯛のポワレ　白味噌クリームソース	Pan-Seared Red Sea Bream with Sesame Served with White Miso Cream Sauce
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）・仙台市牛フィレ +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
抹茶オペラとバニラアイス	Matcha Opera Cake and Vanilla 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。