Daigomi (Abalone) Course

醍醐味（鮑）コース　¥27,000

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
国産活鮑	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 Kagoshima Black Beef Sirloin Steak with Grilled Seasonal Vegetables or **(+¥1,800)** ・Wagyu Kagoshima Black 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 Kagoshima Black Beef Sirloin +40g (+¥4,500) ・Wagyu Kagoshima Black 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
クレームダンジュとミカンのコンポート	Crème d'Anjou and Mandarin Orange Compote
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。