



つるばら Climb rose



Amuse bouch

本日のアミューズブーシュ

Hors d'oeuvres

本日の旬のお造り またはカルパッチョ仕立て
+¥2,200 にて活伊勢海老のお造りに変更できます

salsd

小さな季節のサラダ

Grilled vegetables

旬の地採れ鍋野菜

Plats de viande

千葉県産房総ポークロース
千葉県産かずさ和牛サーロインのしゃぶしゃぶ鍋
すき焼きでのご提供も可能でございます。
事前にスタッフにお尋ねください。

Cooked rice

多古米・香の物
赤卵を使用した雑炊

Dessert original

季節のデザート 又は 旬のフルーツ
焼菓子

Café ou thé

コーヒー・紅茶

¥13,200



いなげい Shirley poppy



Amuse bouch

本日のアミューズブーシュ

Hors d'oeuvres

本日の旬のお造り またはカルパッチョ仕立て
+¥2,200 にて活伊勢海老のお造りに変更できます

salsd

小さな季節のサラダ

Grilled vegetables

旬の地採れ鍋野菜

Plats de viande

厳選千葉県産プレミアム和牛サーロインのしゃぶしゃぶ鍋

すき焼きでのご提供も可能でございます。
事前にスタッフにお尋ねください。

Cooked rice

多古米・香の物
赤卵を使用した雑炊

Dessert original

季節のデザート 又は 旬のフルーツ
焼菓子

Café ou thé

コーヒー・紅茶

¥17,600

※季節などの条件により内容が変更になる場合がございます。価格は税込です。



アラカルト

活き鮑のお造り	時価
活き伊勢海老のお造り	時価
本日の旬の高級魚	¥ 4,070
活き車エビ 1尾	¥ 2,200
千葉県産房総ポークロース (100g)	¥ 3,300
厳選千葉県産プレミアム牛サーロイン (100g)	¥ 12,375
本日の前菜盛り合わせ	¥ 3,300
小さな野菜サラダ	¥ 935
多古米・赤だし・香の物	¥ 1,210
本日のデザート	¥ 2,200
焼き菓子プレート	¥ 2,200
本日のフルーツ	¥ 2,200

