はなもも
Peach blossom



Amuse bouch
本日のアミューズブーシュ

Hors d'oeuvres
前菜盛り合わせ

salsd
小さな季節のサラダ

Plats de poissn
活車エビと高級魚の鉄板焼き

Grilled vegetables
旬の地採れ焼き野菜

Plats de viande
千葉県産ブランド牛サーロインステーキ（100g）
又は
千葉県産ブランド牛フィレステーキ（80g）

Cooked rice
多古米・赤だし・香の物
＋￥550 にて特製ガーリックライスに変更できます

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。

さくら
Cherry blossoms



Amuse bouch
本日のアミューズブーシュ

Hors d'oeuvres
前菜盛り合わせ

salsd
小さな季節のサラダ

Plats de poissn
活伊勢海老 又は 活鮑の鉄板焼き

Grilled vegetables
旬の地採れ焼き野菜

Plats de viande
厳選プレミアムブランド牛サーロインステーキ（100g）
又は
厳選プレミアムブランド牛フィレステーキ（80g）

Cooked rice
多古米・赤だし・香の物
＋￥550 にて特製ガーリックライスに変更できます

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

￥22,000

※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

魚料理

活け車エビ鉄板焼き	時 価
活け伊勢海老の鉄板焼き	時 価
活け鮑の鉄板焼き	時 価
本日の旬の高級魚鉄板焼き	￥４,０７０

肉料理

厳選千葉県産プレミアム牛サーロイン（100g）	￥１２,３７５
厳選千葉県産プレミアム牛フィレ（100g）	￥１４,５７５

オードブル

本日の前菜盛り合わせ	￥３,３００
小さな野菜サラダ	￥９３５

御飯物

多古米・赤だし・香の物	￥１,２１０
ガーリックライス・赤だし・香の物	￥２,２００

デザート

本日のデザート	￥２,２００
本日のフルーツ	￥２,２００

※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。