



## 舞浜コース

真鯛のマリネ 柑橘とハーブオイル

鯖のグリル 金山寺味噌の入ったバターソース

US産牛フィレステーキ 120g と旬野菜の鉄板グリル

### ソース

舞浜特製 ポン酢ソース

舞浜特製 和風オニオンソース

舞浜特製 ガーリック味噌ソース

### お好みの御食事をお選びください

野呂ファーム布施のコシヒカリ

鮭の釜めし イクラ添え (+¥500)

舞浜ハーブ卵のガーリックライス (+¥500)

東金産味噌の赤だし

季節の香の物

温州みかんのブランマンジェとヨーグルトアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

¥12,000



## 旬菜コース

平目の塩こうじマリネ ポン酢のジュレを添えて

千葉県産チキンと根菜のスープ トリュフの香り

金目鯛のグリル オリーブオイルの入った香味ソース サフランの香り

国産牛サーロインステーキ 150g と旬野菜の鉄板グリル

### ソース

舞浜特製 ポン酢ソース

舞浜特製 和風オニオンソース

舞浜特製 ガーリック味噌ソース

### お好みの御食事をお選びください

野呂ファーム布施のコシヒカリ

鮭の釜めし イクラ添え (+¥500)

舞浜ハーブ卵のガーリックライス (+¥500)

東金産味噌の赤だし

季節の香の物

### 苺のパフェ

シャンパンムースと苺のマセレ 苺のアイスクリームと共に

コーヒー又は紅茶

¥16,000



## ファミリーディナーセット

テーブル席限定大皿セットメニュー  
大人2名様+子供1名様分

サーモンマリネサラダ仕立て シトラスドレッシング

マッシュルームのクリームスープ

平目のグリルハーブバターソース

〈お子様メインディッシュ〉

ハンバーグステーキ デミグラスソース

US産牛サーロイン ダイスカットステーキ 季節の焼き野菜添え  
国産牛サーロイン ダイスカットステーキ 季節の焼き野菜添えに変更可(+¥4,000)

国産牛すじとキノコの炊き込みご飯

ほうじ茶ブランマンジェとバニラアイスクリーム

### 追加

大人1名様 +¥6,500

小人1名様 +¥5,000

¥18,000



## お子様セット

季節の野菜スープ

**2種よりお選びください**

ハンバーグプレート 魚介のグリルと焼き野菜添え  
国産牛 ダイスカットステーキ 80g と焼き野菜添え (+¥1,200)

千葉産コシヒカリ

東金産味噌の赤だし

季節の香の物

カスタードプリンとバニラアイスクリーム フレッシュフルーツと共に

**¥3,300**