



## 舞浜コース

### 旬の味覚前菜 シェフスタイル

サーモンマリネと文旦

姫リンゴとフォアグラのキャラメリゼ

サツマイモとカボチャのマスカルポーネチーズサラダ

真鯛のロースト からすみの入った白ワインソース

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 胡麻味噌ソース

### 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

秋鮭の釜めし 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

柿のコンポートとミルクパンナコッタ 柿のシャーベットを添えて

コーヒー又は紅茶

¥10,000



## 旬菜コース

### 旬の味覚前菜 シェフスタイル

イタリア産生ハム イチジクとブッラータチーズと共に  
カンパチのマリネと洋梨のサラダ

茸のロワイヤルとフォアグラのコンソメスープ

金目鯛のグリル 春菊ソース 柚子胡椒の香り

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 胡麻味噌ソース

### 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  
秋鮭の釜めし 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

巨峰のエスプーマとフロマージュブランのムース 巨峰のグラニテを添えて

コーヒー又は紅茶

¥14,000



## ファミリーディナーセット (テーブル席限定)

秋茄子と千葉産チキンの南蛮仕立て 和風タルタルソース

サツマイモのクリームスープ

サーモンのグリル 味噌バターソース

ハンバーグステーキ キノコと栗の入ったデミグラスソース

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混ぜご飯

かぼちゃプリン バニラアイス添え

¥15,000

### 追加

大人1名様 +¥5,800

小人1名様 +¥3,700



## 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

¥3,000