



全国各地から厳選した最も良い状態のリブローズを取り寄せ、自家製タレですき焼きにした料理長おすすめの逸品です。肉の旨味を是非お楽しみください！

国産牛 リブローズ  
すき焼き重  
味噌汁・香の物・小鉢

Beef sukiyaki rice box  
miso soup / Japanese pickles / garnish

¥3,630

昼食付プランの追加料金  
¥1,650



ほんのりスパイシーなアジアンテイストのお料理はいかがですか？  
ライムをしぼってさっぱりと!! ジャスミンライスと混ぜてお召し上がり下さい。

エスニック  
ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp with cilantro  
jasmine rice / tapioca milk tea

¥2,310

昼食付プランの追加料金  
¥330

～パクチーとライムを添えて～  
ベトナム風サラダ・ジャスミンライス・タピオカミルクティー



千葉県産  
錦爽鶏の油淋鶏

ご飯・ザーサイ・スープ・副菜

Fried chicken with sweet vinegar sauce meal  
rice / pickles / soup / garnish

¥2,200

昼食付プランの追加料金  
¥220



冷し担々麺

点心

※ お好みで白御飯をご用意いたします

Cold dan dan noodle  
dim sum

¥1,980



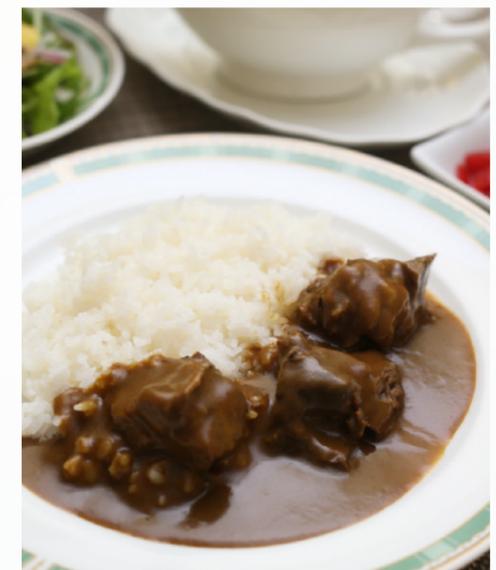
夏野菜の  
トマトスパゲティ

前菜

Pasta with tomato sauce and seasonable vegetables

appetizer

¥1,980



国産牛  
特製ビーフカレー

サラダ

Original beef curry meal

salad

¥1,925

お米は千葉県産コシヒカリを使用しています。



### インド鮪丼

お吸い物・香の物・小鉢

Tuna rice bowl  
soup / Japanese pickles / garnish

¥2,750 昼食付プランの追加料金 ¥770



### とろろ蕎麦とシラス丼

Buckwheat noodle with grated yam  
and whitebait rice bowl

¥1,980



柔らかく低温調理した美明豚のカツを  
旨味たっぷりのだしと奥久慈卵でふわっと仕上げました。

### 美明豚と奥久慈卵の カツ煮膳

ご飯・味噌汁・香の物・小鉢

Simmered pork cutlet with egg meal  
rice / miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,530

昼食付プランの追加料金 ¥550



厳選した良い状態の牛ロースをアツアツの鉄板で焼き上げた、料理長おすすめの逸品です。  
お料理提供時、ガーリックソースで仕上げます！

限定  
10食

## 国産牛ロースステーキ

¥3,960

## ガーリックソース

昼食付プランの追加料金 ¥1,980

ライス・スープ