

## **TEPPANYAKI**

## 1日1組限定の完全予約制

## ご宿泊者限定

## シェフおま<mark>かせコース</mark>

¥30,000

Chef's choice course

四季折々の前菜/本日のスープ/本日入荷魚の刺身

活あわび踊り焼き(120g)/車えび(30g)/千葉県産旬の焼野菜/活伊勢海老(120g) 黒毛和牛サーロイン(100g)又は千葉県産 ひれ(100g)/ガーリックライス又白ご飯 季節のデザート

けやきコース

¥20,000

Keyaki Course

四季折々の先附/本日のスープ/本日入<mark>荷魚の刺身</mark> 活あわび踊り焼き(120g)/千葉県産旬の<mark>焼野菜/活伊勢海老(120g)</mark> 黒毛和牛サーロイン(100g)又は千葉県産 ひれ(80g)/ガーリックライス又白ご飯 季節のデザート

なでしこコース

Nadeshik<mark>o Course</mark>

¥15,000

四季折々の先附/本日のスープ/本日入<mark>荷魚の刺身</mark>活あわび踊り焼き(120g)/千葉県産旬の<mark>焼野菜/国産牛(80g)</mark>ガーリックライス又白ご飯/季節のデザート

※食材によるアレルギーのあるお客様はご予約時にお申し付けください。 ※料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。 ※表示料金には、消費税が含まれております。