

Farm to Table
ファーム・トゥ・テーブル (◇マークは、国産の食材を使用しております)

Set Menu
セットメニュー (17:30~22:00)

Emperor's Seafood Hot Plate Set

◇海鮮石焼き御膳◇

¥4,500

3types of Small Appetizers

三種の小前菜盛り合わせ

<Seafood>

<海鮮>

Japanese Yellowtail miso grilled

国産鱈の味噌焼き

Mt Fuji Salmon from Shizuoka

静岡県産 富士山サーモン塩焼き

Scallops from Hokkaido

北海道産 帆立貝

Freshest Seasonal Vegetables Tempura

季節のお野菜の天婦羅

Rice, Miso soup, Local pickles

ご飯、赤出汁、香の物

Dessert

水菓子

SUKIYAKI Set

◇すき焼き御膳◇

¥6,500

3types of Small Appetizers

三種の小前菜盛り合わせ

SUKIYAKI

すき焼き

Grated yam and Hot spring egg

とろろと温泉卵

It does not offer the raw egg.
※生卵の提供はしていません。

Rice

ご飯

Miso soup, Local pickles

赤出汁、香の物

Dessert

水菓子

A la carte / Main Dish
一品料理 / メインディッシュ

Homemade Wagyu Beef Hamburger Steak 180g

◇自家製 和牛ハンバーグ180g

4,500

Japanese (UNOHANA) Beef Sirloin Steak 450g From Chiba

◇卵の花牛サーロインステーキ 450g (千葉県)

12,000
(HALF)
6,500

Japanese (UNOHANA) Beef Tenderloin Steak 150g From Chiba

◇卵の花牛フィレ肉 150g (千葉県)

7,000

Grilled Japanese Pork From Chiba

◇坂東ケンボロー骨付きポークのグリル (千葉県)

4,500

Grilled Japanese (TOKISHIRAZU) Salmon with Anchovy butter Sauce

◇国産(時知らず)サーモンのグリル アンチョビ焦がしバターソース

4,000

Japanese Seafood chimi churri Sauce (Today's Fish, Crab, Scallops)

◇国産シーフードのチミチュリソース 【本日の鮮魚、タラバ蟹、帆立貝】

6,000

Salmon roe and Mt Fuji Salmon Rice Bowl (with Miso Soup and Pickled vegetables)

◇富士山サーモンといくらの親子丼(赤出汁、香の物付き)

2,200

Rice Set (Rice, Red Miso Soup and Pickled Vegetables) OR Bread and Soup Set

ライスセット(ライス、赤出汁、香の物)または、パン・スープセット

500

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。
食物アレルギーと食物不耐性について("Allergic to Food" Please ask our Staff)

※当ホテルの白米は千葉県産を使用しております。
White rice of the hotel is using the Chiba Prefecture

食物アレルギーと食物不耐性について("Allergic to Food" Please ask our Staff) 提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ね下さい。

おつまみ・前菜・サラダ Snack /Appetizer /Salad

Japanese Rice snack with Peanuts and Potato Chips ◇国産柿ピーと北海道産ポテトチップス	¥600
Peanut Chocolate From Chiba ◇ピーナッツの練りチョコ (千葉県)	600
Local Pickles Assorted From Chiba ◇香の物盛り合わせ (千葉県)	800
Japanese Ham and Salad From Chiba ◇生ハム サラダ添え (千葉県)	1,700
Camembert cheese fondue From Hokkaido ◇カマンベールチーズフォンデュ (北海道)	1,800
Smoked Seafood and Salmon Carpaccio with salad サーモンのカルパッチョとスモーク2種の盛り合わせ サラダ添え	1,800
Chicken Banbanji From Chiba ◇水郷鶏のバンバンジー (千葉県)	1,600
Avocado Pork Bacon and mushroom quiche From Chiba ◇千葉県産〈アボカドポーク〉ベーコンと国産キノコの自家製キッシュ (千葉県)	1,600
Cheese Platter From Hokkaido (Camembert,Smoked Camembert,Blue,Caciocavallo Piccolo) ◇チーズの盛り合わせ (カマンベール、スモークカマンベール、ブルーチーズ、カチョカハロピッコロ) (北海道)	2,000
Japanese Fresh Vegetable Sticks with Bagna cauda sauce ◇新鮮国産野菜のスティック パーニャカウダ	1,200
Caesar Salad From Ibaraki ◇ロメインレタスを使ったシーザーサラダ (茨城県)	1,200
Fried Onion Rings From Chiba ◇オニオンリングフライ (千葉県)	950
Fried Potatoes From Hokkaido ◇フライドポテト (北海道)	950
Sauteed Crab shell with scallops with Bourguignon butter From Hokkaido and Miyagi ◇つぶ貝と女川湾帆立貝のブルギニョンバターソテー (北海道) (宮城)	1,600
Fried Chicken From Chiba ◇水郷鶏のフライドチキン (千葉県)	1,800
Pork sausage Platter From Chiba ◇香取のポークソーセージの盛り合わせ (千葉県)	1,800

デザート Dessert

Fresh Fruits Platter 新鮮なフルーツの盛り合わせ	2,500
Baked Cheesecake with Berry Sauce ベイクドチーズケーキ ベリーソース添え	1,500
Hot Chocolate Gâteau with Vanilla Ice Cream 温かいガトーショコラ バニラアイス添え	1,500
Today's Sherbet with Fruits 本日のシャーベットフルーツ添え	800
Today's Ice Cream 本日のアイスクリーム	600