

八寸（5品）

こだわりの食材を丁寧に仕上げました
季節によって食材が変わる為内容の
変更があります

房総地蛤の椀物

千葉県産の蛤を使用しお祝いにぴったりの
お吸い物です

近海鮮魚の蒸し焼き
西京味噌クリームソース

産地直送の近海鮮魚をしっとりと蒸し焼きにしました

特選牛フィレ肉の白胡麻ロースト
2種の和風ソースで

特選牛フィレ肉に白胡麻を纏わせ焼き上げました
和風ベースの2種類のソースでお召し上がりください

県産幸せ絆牛フィレ肉の
ポワレ トリュフソース

黒毛和牛とホルスタインを掛け合
わせた肉の味と脂の甘みを一緒に
感じるシェフ選りすぐりのお肉を
トリュフの香り広がるソースで



梅と紫蘇の氷菓子

鯛茶漬け

和栗のモンブランと抹茶アイス

お箸で召し上げられるコース。フレンチと和食のフュージョン
老若男女好まれる

I W A I

¥17,000

祝 いわい

¥18,700 消費税 込

八寸（5品）

季節によって内容は変わります

房総地蛤の椀物

近海鮮魚の蒸し焼き 西京味噌クリームソース

梅と紫蘇の氷菓子

特選牛フィレ肉の白胡麻ロースト
2種の和風ソースで
+2,200円で幸せ絆牛にできます

鯛茶漬け

和栗のモンブランと抹茶アイス

コーヒー または 紅茶

こちらのコースはパンの提供はありません