


鉄板焼・(やぶ)やぶ

# 樹々

-JUJU-

鉄板焼





やまぼうし  
Yamaboushi

本日の一口アミューズブーシュ

千葉の恵み季節の前菜

小さな季節のサラダ


旬の地採れ焼き野菜

厳選プレミアムブランド牛サーロインステーキ (100g)

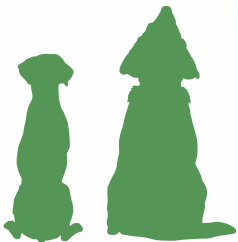
多古米・赤だし・香の物  
+¥550 にて特製ガーリックライスに変更できます

季節のデザート

コーヒー・紅茶



¥13,200





つつい  
Azalea

本日の一口アミューズブーシュ

千葉の恵み季節の前菜

小さな季節のサラダ

季節の活け車エビと高級魚の鉄板焼き

旬の地採れ焼き野菜

厳選プレミアムブランド牛サーロインステーキ (100g)  
又は  
厳選プレミアムブランド牛フィレスステーキ (80g)

多古米・赤だし・香の物  
+¥550にて特製ガーリックライスに変更できます

季節のデザート

コーヒー・紅茶

¥17,600





# はなもも

Peach blossom

本日の一口アミューズブーシュ

千葉の恵み季節の前菜

小さな季節のサラダ

季節の活け伊勢海老又は活け鮑の鉄板焼き

旬の地採れ焼き野菜

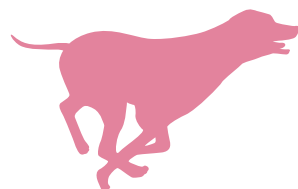
厳選プレミアムブランド牛サーロインステーキ (100g)  
又は  
厳選プレミアムブランド牛フィレスステーキ (80g)

多古米・赤だし・香の物  
+¥550 にて特製ガーリックライスに変更できます

季節のデザート

コーヒー・紅茶

¥22,000





さくら  
Cherry blossoms

本日の一口アミューズブーシュ

千葉の恵み季節の前菜

小さな季節のサラダ

活け車エビと活け伊勢海老 又は 活け鮑の鉄板焼き

旬の地採れ焼き野菜

厳選プレミアムブランド牛シャトーブリアンケーキ (100g)  
フレッシュトリュフをふりかけて

特製ガーリックライス・赤だし・香の物

季節のデザート

コーヒー・紅茶

¥26,400



## アラカルト

### 魚料理

本日の旬の高級魚鉄板焼き	¥4,070
活け車エビ鉄板焼き	¥2,200
活け伊勢海老の鉄板焼き	時 価
活け鮑の鉄板焼き	時 価

### 肉料理

厳選千葉県産プレミアム牛サーロイン (100g)	¥12,650
厳選千葉県産プレミアム牛フィレ (100g)	¥14,850

### オードブル

本日の前菜盛り合わせ	¥3,300
小さな野菜サラダ	¥880

### 御飯物

多古米・赤だし・香の物	¥1,210
ガーリックライス・赤だし・香の物	¥2,200

### デザート

本日のデザート	¥2,200
焼き菓子ワゴン	¥2,200
本日のフルーツ	¥2,200

