Okonomiyaki & Teppanyaki
PRESIDENT CHIBO
SINCE 1973
45 beyond CHIBO
~ここからはじまる~

45周年記念
年末年始特別限定コース

チケット特別販売価格
¥12,960（税込）

アミューズ　小さな手毬すし
Small Wagyu Beef Sushi

前　菜　始まりの一皿
Hors d'oeuvre
(Medium Toro / Homard / Crab / Scallops / Vegetable)

一　品　アワビのフリカッセ ～3種のソース～
Abalone and Risotto Cream Sauce

魚料理　甘鯛の鱗焼　ヴァンブランソース
Tilefish with Van Bran Sauce

肉料理　おおいた和牛のロッシーニ
Rossini of Oita Wagyu

メイン　お好み焼 or 焼そば（どちらもハーフサイズ）
Okonomiyaki or Yakisoba Noodles

デザート　フィヤンティーヌと
オレンジ香るバニラアイスクリーム
Special Dessert

内閣総理大臣賞受賞の和牛“おおいた和牛”を使用

百年の恵み
おおいた和牛

幾度となく日本一に輝いてきたおおいた豊後牛の歴史が始まって百年目の節目に、新しい大分県産和牛高級ブランド「おおいた和牛」が誕生しました。「おおいた和牛」は、品質の高い「おおいた豊後牛」の中でも美味しさにこだわった農場で育てられた肉質4等級以上のものだけを選んだ逸品です。きめ細かく美しい霜降りや柔らかな食感をぜひご堪能ください。

高級食パン専門店“嵜本”のパンを使用

嵜 SAKI mota bakery

5品目「おおいた和牛のロッシーニ」メニュー内で焼きたてチーズタルト専門店「パブロ」で有名な“嵜本”の高級食パンを特別に使用。
卵・乳不使用。麦の優しい風味とほのかな甘さを素直に感じられる極美“ナチュラル”食パンです。
お料理に合わせて自然の甘みやふわりとした口どけをお楽しみください。

（チケット販売期間）
裏面の販売実施店舗にてご購入いただけます。
2018.11.01 ～ 2019.1.25

（コースご利用期間）
2018.11.20 ～ 2019.1.31