

*menu*  
*summer-2022*

# 灯

～AKASHI～

¥8,000 (税込 ¥8,800)

本日の先付け二種

Today's appetizer two kinds

彩りグリーンサラダ

Green salad

冷製枝豆腐とフルーツトマト 生ウニのせ

～生海苔あんかけ～

Cold Edamame Tofu & fruit tomato with raw sea urchin

～Nori sauce～

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

《A5》黒毛和牛 食べ比べ

Taste and compare the Japanese beef

大分県「おおいた和牛」

サーロイン(60g)

Cattle produced in Ooita Pref .sirloin

島根県「奥出雲和牛」

赤身 (60g)

Cattle produced in Shimane Pref .lean meat

しらすと玉蜀黍とかりかり梅のガーリックライス

Garlic rice with salted plum & corn & whitebait

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

椀物/香の物

Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

本日のデザート ～季節のアイスクリームを添えて～

Dessert of the Day with Ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



※お会計時に別途10%のサービス料を加算させていただきます。

# 天燈

~RANTAN~

¥10,000 (税込 ¥11,000)

本日の先付け二種

Today's appetizer two kinds

彩りグリーンサラダ

Green salad

ハンガリー産フォアグラと鱧の鉄板焼き  
～シナモン香るポートワインソース～

Hungarian Foiegras and pike conger ~Cinnamon-scented portwine sauce~

夏の味覚 鱸の鉄板焼き

～ラタトゥイユと共に～

"Taste of Summer" Teppanyaki of Sea bass ~With Ratatouille~

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

---

《A5》黒毛和牛 チョイス

Choos Japanese beef

大分県「おおいた和牛」フィレ(80g)又はサーロイン (80g)

Cattle produced in Ooita Pref filet or sirloin

又は or

島根県「奥出雲和牛」赤身 (80g)

Cattle produced in Shimane Pref lean meat

---

しらすと玉蜀黍とかりかり梅のガーリックライス

Garlic rice with salted plum & corn & whitebait

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

椀物/香の物

Miso soup / Japanese pickles

デザート *Dessert*

シェフの気まぐれパウンドケーキ ～季節のアイスクリームを添えて～

Chef's original Pound cake with Ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



※お会計時に別途10%のサービス料を加算させていただきます。

# 輝夜

~KAGUYA~

¥12,000 (税込 ¥13,200)

本日の先付け二種

Today's appetizer two kinds

彩りグリーンサラダ

Green salad

ハンガリー産フォアグラと鱧の鉄板焼き  
～シナモン香るポートワインソース～

Hungarian Foiegras and pike conger ~Cinnamon-scented portwine sauce~

活 蝦夷鮑の鉄板焼き

～ブルギニヨンバターとたまり醤油のソースで～

Ezo abalone Teppanyaki ~Bourguignon butter and soy sauce~

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

---

《A5》黒毛和牛 チョイス

Choos Japanese beef

大分県「おおいた和牛」フィレ(80g)又はサーロイン(80g)

Cattle produced in Ooita Pref filet or sirloin

又は or

島根県「奥出雲和牛」赤身 (80g)

Cattle produced in Shimane Pref lean meat

---

しらすと玉蜀黍とかりかり梅のガーリックライス

Garlic rice with salted plum & corn & whitebait

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

椀物/香の物

Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

シェフの気まぐれパウンドケーキ～季節のアイスクリームを添えて～

Chef's original Pound cake with Ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



※お会計時に別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

# 月曜

~LUNA~

¥15,000 (税込 ¥16,500)

本日の先付け二種

Today's appetizer

彩りグリーンサラダ

Green salad

静岡産イセエビの鉄板焼き

～シェフのインスピレーションソースで～

T Teppanyaki of Japanese lobster ~Chef's Inspiration sauce~

冷製枝豆腐とフルーツトマト 生ウニのせ

～生海苔あんかけ～

C Cold Edamame Tofu & fruit tomato with raw sea urchin ~Nori sauce~

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

《A5》黒毛和牛 食べ比べ

Taste and compare the Japanese beef

大分県「おおいた和牛」

フィレ (40g)

Cattle produced in Ooita Pref. filet

サーロイン (40g)

sirloin

しらすと玉蜀黍とかりかり梅のガーリックライス

Garlic rice with salted plum & corn & whitebait

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

椀物/香の物

Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

天燈特製 フレンチトースト ～季節のアイスクリーム添え～

French toast with Ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



※お会計時に別途 10% のサービス料を加算させていただきます。

# 一品

~Another~

ミニサラダ Small salad

¥800 (税込 ¥880)

厳選 季節の焼き野菜五種 Seasonal Vegetables five kinds

¥1,200 (税込 ¥1,320)

季節の魚介 Seasonal Seafood

¥1,500 (税込 ¥1,650)

帆立貝 (2ヶ) Scallops (two pieces)

¥1,600 (税込 ¥1,760)

蝦夷鮑 エゾアワビ (100g) Abalone

¥3,500 (税込 ¥3,850)

フォアグラのソテー ~季節のスタイルで~ (50g) Sauteed foie gras

¥2,500 (税込 ¥2,750)

国産イセエビ (1尾) Lobster (whole)

¥9,000 (税込 ¥9,900)

**A5 黒毛和牛 島根県「奥出雲和牛」赤身:100g**

Japanese Wagyu beef Cattle produced in Shimane Pref sirloin

・グラムアップ 10g 毎 プラス ¥450 税込 ¥495

every 10g + tax included ¥495

¥4,500 (税込 ¥4,950)

**A5 黒毛和牛 大分県「おおいた和牛」サーロイン:100g**

Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref sirloin

・グラムアップ 10g 毎 プラス ¥600 税込 ¥660

every 10g + tax included ¥660

¥6,000 (税込 ¥6,600)

**A5 黒毛和牛 大分県「おおいた和牛」フィレ:100g**

Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref filet

・グラムアップ 10g 毎 プラス ¥1,000 税込 ¥1,100

every 10g + tax included ¥1,100

¥8,000 (税込 ¥8,800)

お食事セット A 白飯・味噌椀・香の物 Steamed rice / Miso soup / Pickles

¥800 (税込 ¥880)

お食事セット B ガーリックライス・味噌椀・香の物 Garlic rice / Miso soup / Pickles

¥800 (税込 ¥880)

※季節や天候により入荷出来ない場合もございますので、この旨予めご了承願います。  
※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

