

Lunch menu

天燈 樂燒 Ran Tan

23.05.10-

【1】:おおいた冠地鶏ステーキランチ

¥2,500 税込 ¥2,750

・彩りサラダ ・本日のスープ

・季節の焼き野菜

・大分県「おおいた冠地鶏」もも肉のステーキ(200g)
天燈特製ステーキソース/静岡産山葵/かぼす胡椒/アンデス岩塩

・ご飯・味噌汁・漬物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・デザート: 本日の氷菓

・コーヒー/紅茶/ほうじ茶/日本茶 ...お選びください。



【2】:豪州 葡萄牛ロースステーキランチ

¥3,500 税込 ¥3,850

・彩りサラダ ・本日のスープ

・季節の焼き野菜

・オーストラリア産 葡萄牛ロースステーキ(200g)
天燈特製ステーキソース/静岡産山葵/かぼす胡椒/アンデス岩塩

・ご飯・味噌汁・漬物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・デザート: 本日の氷菓

・コーヒー/紅茶/ほうじ茶/日本茶 ...お選びください。



【3】:百年の恵み おおいた和牛 100%ハンバーグランチ

¥4,500 税込 ¥4,950

・彩りサラダ

・本日のスープ

・季節の焼き野菜

・百年の恵み おおいた和牛 100%ハンバーグステーキ(200g)
-デミグラスソースと目玉焼き-

・ご飯・味噌汁・漬物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・デザート: 本日の氷菓

・コーヒー/紅茶/ほうじ茶/日本茶 ...お選びください。



※別途10%のサービス料を加算させていただきます。

【4】:魚介と百年の恵み おおいた和牛ランチコース

¥7,000 税込 ¥7,700

- ・本日の先付
- ・彩りサラダ
- ・豊洲市場直送:旬の魚の鉄板焼き
- ・季節の焼き野菜
- ・**A5** 百年の恵み おおいた和牛 鉄板焼き
赤身肉 80g
天燈特製ステーキソース/静岡産山葵/かぼす胡椒/アンデス岩塩
- ・旬の具材のガーリックライス ※白飯のご用意もございます。
- ・味噌椀 ・香の物
- ・本日のデザート〜アイスクリーム添え〜
- ・コーヒー/紅茶/ほうじ茶/日本茶 ...お選びください。



【5】:オススメ

¥10,000 税込 ¥11,000

堪能《A5》百年の恵み おおいた和牛 食べ比べコース

- ・本日の先付け
- ・彩りサラダ
- ・本日のスープ
- ・厳選 季節の焼き野菜
- ・**A5** 百年の恵み おおいた和牛 鉄板焼き食べ比べ
《下記より二品お選びください》
① 赤身 ② サーロイン ③ フィレ...各 40g ※一品のチョイスも可能です(80g)。
天燈オリジナルステーキソース / 静岡産山葵 / かぼす胡椒 / アンデス岩塩
- ・旬の具材のガーリックライス ※白飯のご用意もございます。
- ・味噌椀 ・香の物
- ・デザート
鉄板で仕上げるシェフのオリジナルパウンドケーキ
〜季節のアイスクリームを添えて〜
- ・コーヒー/紅茶/ほうじ茶/日本茶 ...お選びください。



※別途10%のサービス料を加算させていただきます。

《コースオプション》

●海鮮メニューの追加が出来ます。

①豊洲市場より 季節の魚介の鉄板焼き	プラス ¥1,500 税込 ¥1,650
②活 蝦夷鮑と帆立貝	プラス ¥2,250 税込 ¥2,475
③カナダ産オマール海老(ハーフ)	プラス ¥3,000 税込 ¥3,300
④静岡産イセエビ(ハーフ)	プラス ¥4,500 税込 ¥4,950

●お肉の増量が出来ます。

①赤身 20g	プラス ¥1,000 税込 ¥1,100
②サーロイン 20g	プラス ¥1,500 税込 ¥1,650
③フィレ 20g	プラス ¥2,000 税込 ¥2,200

●お食事の変更が出来ます。

①カリカリ梅のガーリックライス	プラス ¥ 800 税込 ¥ 880
②ニンニク抜き卵チャーハン	プラス ¥ 800 税込 ¥ 880
③焼きおにぎり(バター醤油)	プラス ¥ 800 税込 ¥ 880

●デザートの変更が出来ます。

・チーズとドライフルーツの盛り合せ	プラス ¥1,000 税込 ¥1,100
-------------------	----------------------



《お子様メニュー》

【A】: ¥2,000 税込 ¥2,200

- ・ 本日のスープ
- ・ 黒毛和牛と黒豚のハンバーグ (100g) デミグラスソース
〜サラダと焼き野菜添え〜
- ・ 白御飯 又は 鉄板で作るオムライス
- ・ 味噌椀 ・ 香の物
- ・ デザート 季節のアイスクリーム

【B】: ¥3,500 税込 ¥3,850

- ・ 本日のスープ
- ・ グリーンサラダ
- ・ 和牛サーロイン (80g) と季節の焼き野菜
- ・ 白御飯 又は 鉄板で作るオムライス
- ・ 味噌椀 ・ 香の物
- ・ デザート 季節のアイスクリーム

※別途10%のサービス料を加算させていただきます。

《一品》

鉄板で作る出汁巻き玉子	¥1,000 税込¥1,100
厳選 季節の焼き野菜五種	¥1,200 税込¥1,320
豊洲市場より 季節の鮮魚	¥1,500 税込¥1,650
北海道産帆立貝(2ヶ)	¥1,800 税込¥1,980
鶏の白肝の鉄板焼き	¥2,000 税込¥2,200
チーズとドライフルーツの盛り合わせ	¥2,300 税込¥2,530
 TKP HOTEL & RESORT 伊豆長岡 特製すき焼きを鉄板で	¥3,000 税込¥3,300
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (約 100g)	¥3,500 税込¥3,850
カナダ産オマール海老(1尾)	¥4,500 税込¥4,950
国産イセエビ(1尾)	¥9,000 税込¥9,900

《A5》おおいた和牛「赤身」:100g ¥5,000 税込¥5,500
 ・グラムアップ 10g 毎 プラス¥500 税込¥550

《A5》おおいた和牛「サーロイン」:100g ¥7,500 税込¥8,250
 ・グラムアップ 10g 毎 プラス¥750 税込¥825

《A5》おおいた和牛「フィレ」:100g ¥9,000 税込¥9,900
 ・グラムアップ 10g 毎 プラス¥900 税込¥990

お食事セット A 白飯・味噌椀・香の物 ¥600 税込¥660

お食事セット B 各¥800 税込¥880

- ①旬の具材のガーリックライス
 ②カリカリ梅のガーリックライス
 ③ニンニク抜き 玉子チャーハン
 ④鉄板で仕上げる焼きおにぎり(バター醤油) ※①-④共 味噌椀・香の物 付き