



天燈 饅頭 Ran Tan
23.09.01-

2023 RanTan Autumn course:1



本日の前菜二種とスープ
Today's two kinds of appetizers and soup

彩りサラダ
colored salad

海鮮焼き二品：無頭海老 帆立貝
Teppanyaki of shrimps and scallops

厳選季節の焼き野菜
Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》おおいた和牛 二種食べ比べ
Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・ロース loin ...各 50g

※フィレ肉へ変更承ります。(50g) プラス 税込 ¥1,650
Can be changed "filet"+tax included ¥1650

・お好みの薬味でお楽しみください・

天燈オリジナルステーキソース/山葵/かぼす胡椒/かぼすポン酢/アンデス岩塩
With : Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Kabous ponzu sauce/Rock salt from Andes

・お食事・下記より一品お選びください。
Please choose one meal

①白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実リゾット風
①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

味噌椀/香の物 Miso soup / Japanese pickles

※③蕎麦の実リゾット風には味噌椀/香の物は付きません。
※Does not fit in ③ Miso soup and Japanese pickle

デザート Dessert

《炎の演出》きな粉風味のムースとフルーツ アイスフランベ
Chef's original dessert : Soybean flour flavored mousse and Fruit -Ice flambe-

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。

2023 RanTan Autumn course:2

月零

~Luna~

¥16,500(税抜¥15,000)

本日の前菜二種とスープ

Today's two kinds of appetizers and soup

本日の鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て

carpaccio using Fresh fish of the day

活蝦夷鮑の踊り焼き(100g)-シェフのおすすめソースで-

Teppanyaki of Ezo abalone ~Chef's recommendation sauce~

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》お肉の和牛 ...下記より一品お選びください。

Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin ...各 80g

・ロース薄焼き loin ...100g

・お好みの薬味でお楽しみください・

天燈オリジナルステーキソース/山葵/かぼす胡椒/かぼすポン酢/アンデス岩塩

With : Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Kabous ponzu sauce/Rock salt from Andes

・お食事・下記より一品お選びください。

Please choose one meal

①白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実リゾット風

①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

味噌椀/香の物 Miso soup / Japanese pickles

※③蕎麦の実リゾット風には味噌椀/香の物は付きません。

※Does not fit in ③ Miso soup and Japanese pickle

デザート Dessert

《炎の演出》きな粉風味のムースとフルーツ アイスフランベ

Chef's original dessert : Soybean flour flavored mousse and Fruit -Ice flambe-

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。

2023 RanTan Autumn course:3

輝夜

~Kaguya~

¥22,000(税抜¥20,000)

本日の前菜二種とスープ

Today's appetizer two kinds and zer two kinds

彩りサラダ

colored salad

TKP HOTEL & RESORT

石のや

ISHINOYA

伊豆長岡

特製すき焼を鉄板で

SUKIYAKI special make by Izu Nagaoka ISHINOYA

国産イセエビ鉄板焼き(ハーフ)

-シブレット香るソースで-

T Teppanyaki of Japanese spiny lobste ~Chives sauce~

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》おおいた和牛 ...下記より一品お選びください。

Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin ...各 80g

・お好みの薬味でお楽しみください・

天燈オリジナルステーキソース/山葵/かぼす胡椒/かぼすポン酢/アンデス岩塩

With : Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Kabous ponzu sauce/Rock salt from Andes

・お食事・下記より一品お選びください。

Please choose one meal

①白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実 リゾット風

①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

伊勢椀/香の物 Ise soup / Japanese pickles

※③蕎麦の実リゾット風には伊勢椀/香の物は付きません。

※Does not fit in ③ Ise soup and Japanese pickle

デザート Dessert

《炎の演出》きな粉風味のムースとフルーツ アイスフランベ

Chef's original dessert : Soybean flour flavored mousse and Fruit -Ice flambe-

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。

2023 RanTan Autumn course:4



～Ran-Tan～

¥24,200(税抜¥22,000)

本日の前菜二種とスープ

Today's two kinds of appetizers and soup

彩りサラダ

Colored salad

活蝦夷鮑の踊り焼き(100g) -シェフのおすすめソースで-

Teppanyaki of Ezo abalone ~Chef's recommendation sauce~

TKP HOTEL & RESORT

石のや

ISHINOYA

伊豆長岡

特製すき焼を鉄板で

SUKIYAKI special make by Izu Nagaoka ISHINOYA

国産イセエビ鉄板焼き(ハーフ)

-シブレット香るソースで-

Teppanyaki of Japanese spiny lobster ~Chives sauce~

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》おおいた和牛 ...下記より一品お選びください。

Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin ...各 80g

・お好みの薬味でお楽しみください・

天燈オリジナルステーキソース/山葵/かぼす胡椒/かぼすポン酢/アンデス岩塩

With : Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Kabous ponzu sauce/Rock salt from Andes

・お食事・下記より一品お選びください。

Please choose one meal

①白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実リゾット風

①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

伊勢椀/香の物 Ise soup / Japanese pickles

※③蕎麦の実リゾット風には伊勢椀/香の物は付きません。

※Does not fit in ③ Ise soup and Japanese pickle

デザート Dessert

《炎の演出》きな粉風味のムースとフルーツ アイスフランベ

Chef's original dessert : Soybean flour flavored mousse and Fruit -Ice flambe-

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。



本日の前菜二種盛り合せ Today's two kinds of appetizers and cold soup	¥2,750 (税抜¥2,500)
本日の鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て carpaccio using Fresh fish of the day	¥1,980 (税抜¥1,800)
厳選 季節の焼き野菜五種 Seasonal Vegetables five kinds	¥1,320 (税抜¥1,200)
豊洲市場より 季節の鮮魚 Today's fish from Toyosu Market	¥1,980 (税抜¥1,800)
北海道産帆立貝(2ヶ) Hokkaido scallop (2 pieces)	¥2,200 (税抜¥2,000)
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (100g) Ezo abalone	¥4,400 (税抜¥4,000)
カナダ産オマール海老(テール 1 尾) Canadian lobster	¥6,050 (税抜¥5,500)

百年の恵み《A5》おおいた和牛

Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref

① 赤身 lean meat :100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,000 税込¥1,100 every 20g + tax included ¥1,100	¥5,500 (税抜¥5,000)
② ロース薄切り loin :100g ・グラムアップ 40g 毎 プラス¥3,000 税込¥3,300 every 40g + tax included ¥3,300	¥6,600 (税抜¥6,000)
③ ロース loin :100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,500 税込¥1,650 every 20g + tax included ¥1,650	¥7,700 (税抜¥7,000)
④ ファイル filet :80g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥2,000 税込¥2,200 every 20g + tax included ¥2,200	¥7,920 (税抜¥7,200)

お食事セット

①: 白飯+味噌椀・香の物 Steamed rice +Miso soup and Pickles	¥ 660 (税抜¥ 600)
②: 蕎麦の実 リゾット風+香の物 Buckwheat seeds Risotto style+Pickles	¥ 880 (税抜¥ 800)
③: ガーリックライス+味噌椀・香の物 Garlic rice +Miso soup and Pickles	¥1,320 (税抜¥1,200)

デザート

①: バニラアイスクリーム Vanilla ice crea	¥ 660 (税抜 ¥600)
②: 季節のシャーベット Sorbe	¥ 660 (税抜¥ 600)
③: 炎の演出 鉄板で仕上げるフランベデザート Soybean flour flavored mousse and Fruit vanilla -Ice flambe	¥1,650 (税抜¥1,500)

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます。予めご了承願います。We may not be able to deliver due to the season or weather

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させて頂きます。A 10% service charge will be added to your bill