

2023 Autumn recommended course

# 秋穂

~Aki-ho~

¥15,400(税抜¥14,000)

¥14,300(税抜¥13,000)



## 前菜3種と松茸・フォアグラのコンソメ

Today's three kinds of appetizers and Matsutake mushroom · Foie gras consomme

### 朴葉味噌焼き(鴨・茸・銀杏)

Hoba miso grilled (Duck · mushroom · ginkgo)

### 彩りサラダ

colored salad

## 豊洲市場より鮮魚の鉄板焼きソースブールノワゼット

Fresh fishteppanyaki Sauce beurre noisette -From TOYOSU Market-

### 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

・ロース薄切り loin ・フィレ filet ...各 50g

・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 pickles

### 季節のデザート

Seasonal dessert

### 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。