

2023-24 Winter recommended course

冬星

~Orion~

¥15,400(税抜¥14,000)

¥14,300(税抜¥13,000)

冬の香りを楽しむ RanTan 風オリジナル前菜盛り合せ

Lantern-style appetizer platter to enjoy the scent of winter

本日の温まるスープ

Today's warming soup

鉄板で仕上げる カマンベールチーズの黄金焼き

サラダ仕立て

Golden grilled Camembert cheese finished on an iron plate, salad tailoring

冬の味覚を堪能 アンコウ あん肝と白子のムニエル

サフラン香る白ワインソース・ポン酢バターで

Enjoy the taste of winter with monkfish, ankimo and shirako's Muniel
with saffron-scented white wine sauce and ponzu butter

厳選 冬の焼き野菜

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

・フィレ Filet ・サーロイン Sirloin ...各 40g

・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北陸産ズワイ蟹と蟹味噌のガーリックライスと味噌椀 香の物

①Garlic rice with snow crab and crab miso from Hokuriku and Miso soup / Japanese pickles

②蕎麦の実リゾット コンソメ仕立て ③白御飯と味噌椀 香の物

②Buckwheat seeds Risotto style ③Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

《炎の舞》フルーツフランベとタピオカのミルク煮

Flame Dance" Fruit Flambe and Tapioca boiled in milk

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。