

• RanTan •
Lunch menu



天燈 餐館 Ran Tan

/1 December 2023-

【1】:おおいた冠地鶏ステーキランチ

¥2,750 税抜 ¥2,500

・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

・コーヒー又は紅茶



【2】:豪州 葡萄牛ロースステーキランチ

¥3,850 税抜 ¥3,500

・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

・コーヒー又は紅茶



【3】:百年の恵み おおいた和牛 100%ハンバーグランチ

¥4,950 税抜 ¥4,500

・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

・コーヒー又は紅茶



※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

¥7,700 税抜 ¥7,000

- ・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〜
- ・コーヒー又は紅茶



【5】:堪能《A5》百年の恵み おおいた和牛 食べ比べコース

¥11,000 税抜 ¥10,000

- ・本日の前菜二種とスープ
- ・彩りサラダ
- ・海鮮焼き二品:無頭海老 帆立貝
- ・季節の焼き野菜
- ・百年の恵み 《A5》 おおいた和牛 二種食べ比べ
赤身/ロース...各 50g
※フィレ肉へ変更承ります(50g) プラス 税込¥1,650
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〜
- ・コーヒ又は紅茶



※別途10%のサービス料を加算させていただきます。

只今のオススメ②

¥15,400 税抜¥14,000

【6】:2023-24 Winter recommended course 冬星~Orion~

¥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
- ・本日の温まるスープ
- ・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
- ・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
- ・厳選 冬の焼き野菜
- ・百年の恵み《A5》おおいた和牛 二種食べ比べ
フィレ/サーロイン...各 40g
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
- ・お食事・下記より一品お選びください。
 - 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
 - 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
- ・デザート
《炎の舞》フルーツフランベとタピオカのミルク煮

コーヒー又は紅茶



※別途10%のサービス料を加算させていただきます。

《一品》

本日の前菜二種盛り合せ	¥2,750 税抜¥2,500
本日の鮮魚 カルパッチョサラダ仕立て	¥1,980 税抜¥1,800
厳選 季節の焼き野菜五種	¥1,320 税抜¥1,200
豊洲市場より 季節の鮮魚	¥1,980 税抜¥1,800
北海道産帆立貝(2ヶ)	¥2,200 税抜¥2,000
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (100g)	¥4,400 税抜¥4,000
カナダ産オマール海老(テール1尾)	¥6,050 税抜¥5,000

百年の恵み《A5》おおいた和牛

① 赤身:100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,000 税込¥1,100	¥5,500 税抜¥5,000
③ ロース薄切り:100g ・グラムアップ 40g 毎 プラス¥3,000 税込¥3,300	¥6,600 税抜¥6,000
② ロース:100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,500 税込¥1,650	¥7,700 税抜¥7,000
④ ファイル:100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥2,000 税込¥2,200	¥7,920 税抜¥7,200

お食事セット

①: 白飯+味噌椀・香の物	¥ 660 税抜¥ 600
②: 蕎麦の実 リゾット風+香の物	¥ 880 税抜¥ 800
③: ガーリックライス+味噌椀・香の物	¥1,320 税抜¥1,200

デザート

①: バニラアイスクリーム	¥ 660 税抜¥ 600
②: 季節のシャーベット	¥ 660 税抜¥ 600
③: 《炎の舞》フルーツフランベとタピオカのミルク煮	¥1,650 税抜¥1,500



※季節や天候により入荷出来ない場合がございます 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。