

2025 Autumn recommended course

秋の味覚×百年の恵み おおいた和牛

秋の食べ比べ 紅葉 : Ko-yo

¥14,300(税抜¥13,000)

旬彩の盛り合わせ

Assortment of seasonal colors

発酵バターを効かせたマッシュルームのブルーテ

Mushroom brulee with cultured butter

ズワイガニと聖護院大根のタルタル 柚子風味

カクテル仕立て ウニ・キャビア添え

Snow crab and Shogoin radish tartare with yuzu flavor,  
cocktail style, served with sea urchin and caviar

のどぐろの朴葉焼き 銀杏とあわび茸添え

Grilled Nodoguro seabass on a magnolia leaf, served with ginkgo nuts and abalone mushrooms

秋の焼き野菜盛り合せ

Autumn grilled vegetable platter

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 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/ヒマラヤ岩塩

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

お食事 meal

特製ガーリックライス 味噌椀/香の物

Special garlic rice, miso soup, pickled vegetables

・オプション・黒トリュフのガーリックライス 生ウニ添え：プラス¥3,300

Black truffle garlic rice served with raw sea urchin

デザート Dessert

マサラチャイときなこのムース 津軽葡萄のソルベ添え

Masala chai and kinako mousse with Tsugaru grape sorbe

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。