

2025-26 Winter recommended course

冬の味覚×百年の恵み おおいた和牛

冬の食べ比べ **冬光** : Tou-Kou

¥14,300(税抜¥13,000)

旬彩の盛り合わせ

Assortment of seasonal colors

タラバガニの鉄板焼き カニ味噌のブルーテ スダチ添え

Grilled king crab with crab miso velouté and sudachi citrus

和牛薯スープ チーズと黒胡椒のサブレでコンディメント

Burdock soup with cheese and black pepper sablé condiments

平目の鉄板焼きサフランナージュ 白菜のプレゼと冬野菜  
ペルノー酒の香りでエスコート

Grilled flounder with saffron gravy, braised Chinese cabbage  
and winter vegetables, escorted by the aroma of Pernod

冬の焼き野菜盛り合わせ

Winter grilled vegetable platter

百年の恵み《A5》おおいた和牛フィレ

国産牛ロース二種食べ比べ...各 50g

Hyakunen no Megumi A5 Oita Wagyu Fillet and Domestic Beef Loin - Two Types to Compare

・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

Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Kabous ponzu sauce

Rock salt from Himalayas

特製ガーリックライス 味噌汁 香の物

Special garlic rice, miso soup, pickled vegetables

デザート Dessert

リコッタチーズのファーブルトンと冬苺 バニラアイス添え

苺風味のクラックランのアクセント

Ricotta cheese fabreton and winter strawberries served with vanilla ice cream,  
accented with strawberry-flavored cracklings

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。