

• RanTan •
Lunch menu



【数量限定】

おおいた和牛のハンバーグステーキとフォアグラの 天燈ロッシーニスタイルランチ

¥4,950 税抜 ¥4,500

- ・本日のスープ ・グリーンサラダ
- ・百年の恵み おおいた和牛ハンバーグステーキと
フォアグラソテー ロッシーニ 天燈スタイル
- ・白ご飯 味噌汁 香の物
- ・本日の氷菓子
- ・コーヒー又は紅茶



百年の恵み おおいた和牛 100%の贅沢なハンバーグにフォアグラのソテーを豪快に ON!!
味/ボリューム共にご満足いただける当店おすすめのロッシーニスタイルです。

国産牛サーロインステーキ ランチ

¥6,050 税抜 ¥5,500

- ・本日のスープ ・グリーンサラダ
- ・国産牛サーロインステーキランチ 120g 焼き野菜添え
お肉のグラムアップ承ります。+50g: プラス 税込 ¥2,200
- ・白ご飯 味噌汁 香の物
- ・本日の氷菓子
- ・コーヒー又は紅茶



鉄板焼きの王道 サーロインステーキをご用意しました。国産牛ならではの肉の旨味をどうぞお楽しみください。

翠コース【厳選 A4-5ランク】おおいた和牛サーロインステーキ ランチ

¥8,250 税抜 ¥7,500

- ・本日のスープ ・グリーンサラダ
- ・百年の恵み おおいた和牛サーロインステーキ 100g
焼き野菜添え
- ・白ご飯 味噌汁 香の物
- ・本日の氷菓子
- ・コーヒー又は紅茶



A4-A5 ランク「百年の恵み おおいた和牛」を存分にご堪能いただけるおすすめのランチセット。
おおいた和牛ならではの甘味ある脂身と赤身の絶妙なバランスをどうぞお楽しみください。

■おすすめ！白ご飯をグレードアップ

- ・ガーリックライスに変更：プラス税込 ¥660
- ・黒トリュフの焼き飯：雲丹添えに変更 プラス税込 ¥3,300



※別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

暁コース:

国産牛サーロインステーキとオマール海老・帆立貝の鉄板焼ランチ

¥9,900 税抜 ¥9,000

- ・前菜盛り合わせ
- ・本日のスープ・グリーンサラダ
- ・オマール海老と帆立貝の鉄板焼天燈スタイル
- ・国産牛サーロインステーキ 100g 焼き野菜添え
- ・白ご飯又はガーリックライス 味噌汁 香の物
- ・本日のデザートプレート
- ・コーヒー又は紅茶



国産牛サーロインステーキ&オマール海老・帆立…お肉と海鮮が一度に楽しめるお得感満載のランチコースです。

雅コース:

国産牛サーロインステーキと活蝦夷鮑の鉄板焼ランチ

¥12,100 税抜 ¥11,000

- ・前菜盛り合わせ
- ・本日のスープ・グリーンサラダ
- ・活蝦夷鮑の鉄板焼
- ・国産牛サーロインステーキ 100g 焼き野菜添え
- ・白ご飯又はガーリックライス 味噌汁 香の物
- ・本日のデザートプレート
- ・コーヒー又は紅茶



国産のサーロインステーキと活蝦夷鮑の共演！目の前で仕上げられる食材の旨味をどうぞお楽しみください。

華コース:

国産牛サーロインステーキと国産イセ海老の鉄板焼ランチ

¥16,500 税抜 ¥15,000

- ・前菜盛り合わせ
- ・本日のスープ・グリーンサラダ
- ・国産イセ海老の鉄板焼き※半身
- ・国産牛サーロインステーキ 100g 焼き野菜添え
- ・白ご飯又はガーリックライス 味噌汁 香の物
- ・本日のデザートプレート
- ・コーヒー又は紅茶



国産のイセ海老とサーロインを楽しむ豪華絢爛ランチコース！目の高さに望む東京タワーと共にどうぞごゆっくりご堪能ください。

■おすすめ！お肉・お食事をグレードアップ

- ・コースのお肉を おおいた和牛サーロイン 100g に変更に変更: プラス税込 ¥4,400
- ・コースのお食事を黒トリュフの焼き飯: 雲丹添えに変更 プラス税込 ¥3,300



※別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

《一品》

本日の前菜盛り合せ	¥ 2,750 税抜 ¥ 2,500
本日の鮮魚のマリネサラダ カクテル仕立て	¥ 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 ケ	¥ 2,200 税抜 ¥ 2,000
カナダ産オマール海老 テール×1 尾	¥ 4,950 税抜 ¥ 4,500
活 蝦夷鮑 エゾアワビ ×100g	¥ 5,500 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 ¥ 1,100 税抜 ¥ 1,000	¥ 5,500 税抜 ¥ 5,000
② ロース薄切り：100g ・グラムアップ 40g 毎 プラス ¥ 3,300 税抜 ¥ 3,000	¥ 6,600 税抜 ¥ 6,000
③ ロース：100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス ¥ 1,650 税抜 ¥ 1,500	¥ 7,700 税抜 ¥ 7,000
④ フィレ：100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス ¥ 2,200 税抜 ¥ 2,000	¥ 11,000 税抜 ¥ 10,000

お食事セット

① 白飯+味噌碗・香の物	¥ 660 税抜 ¥ 600
② ガーリックライス+味噌碗・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

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます 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。