

2026 Spring recommended course

春の味覚×百年の恵み おおいた和牛

春の食べ比べ **春音** : Shun-on 

¥14,300(税抜¥13,000)

・前 菜・

旬彩の盛り合わせ

Assortment of seasonal colors

・温 菜・

山菜とフレッシュモッツァレラチーズの焼きアリゴ

Grilled aligot with wild vegetables and fresh mozzarella cheese

・スープ・

蕪のリボリータ 黒胡椒のサブレ添え

Turnip Ribollita with Black Pepper Sablé

・魚料理・

鱈の鉄板焼き 雲丹のヴァンプランソース

Grilled Spanish mackerel with wine blanc sauce

・肉料理・

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

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

・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

お食事・

特製ガーリックライス 味噌椀 香の物

Special garlic rice, miso soup, pickled vegetables

・デザート・

季節のデザート

Seasonal desserts

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。