

2026 Summer recommended course

夏の味覚×百年の恵み おおいた和牛

夏の肉づくし : Meet the meat

¥14,300(税抜¥13,000)

・前 菜・

旬彩の盛り合わせ Assortment of meat appetizers

・スープ・

おおいた和牛と大分冠地鶏のダブルコンソメスープ
Double consommé soup made with Oita Wagyu beef and Oita Kanmuri chicken

・サラダ・

完熟トマトとおおいた和牛リエットのサラダ仕立て
雲丹とキャビアを添えて
Salad of ripe tomatoes and Oita Wagyu beef rillettes, topped with sea urchin and caviar

・寿 司・

おおいた和牛の肉寿司 塩麴を忍ばせて
Oita Wagyu beef sushi with a hint of salt koji

・温 菜・

おおいた和牛の一口焼きしゃぶ サマートリュフの香り
Bite-sized grilled Oita Wagyu beef with summer truffle aroma

・野 菜・

夏野菜の鉄板焼き盛り合わせ
Assortment of grilled summer vegetables

・肉料理・

おおいた和牛 赤身ミニハンバーグ 国産牛サーロイン 三種盛り
Oita Wagyu lean meat and mini hamburger steak,
and a three-kind assortment of domestic beef 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・

肉入り特製ガーリックライス又は白御飯/味噌汁 香の物
Special garlic rice with meat or plain rice, miso soup, and pickles

・デザート・

マンゴーのシブースト ココナッツとパイナップル
Mango Chiboust with Coconut and Pineapple

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。