





前菜盛り合せ / 本日のスープ

Assorted appetizers, today's soup

彩りサラダ

colored salad

季節鮮魚の鉄板焼き

Grilled seasonal fresh fish

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

和牛 二種食べ比べ

Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooita

百年の恵みおおいた和牛 赤身 lean meat

国産牛ロース loin ...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・下記より一品お選びください。

Please choose one meal

① 特製ガーリックライス 味噌椀/香の物

Special garlic rice and Miso soup / Japanese pickles

② 白御飯と味噌椀 香の物

②Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

・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

本日のデザート

Today's dessert

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。



前菜盛り合せ / 本日のスープ
Assorted appetizers, today's soup

本日の鮮魚のマリネサラダ カクテル仕立て
Today's fresh fish marinated salad cocktail style

活蝦夷鮑の踊り焼き(100g) -シェフのおすすめソースで-
Teppanyaki of Ezo abalone ~Chef's recommendation sauce~

厳選 季節の焼き野菜
Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》おおいた和牛 赤身
lean meat

※お肉の変更承ります。 Can be changed meat

ロース loin プラス 税込¥1,100 / フィレ filet プラス 税込¥2,750 各 80g

・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・下記より一品お選びください。
Please choose one meal

①特製ガーリックライス 味噌椀/香の物
Special garlic rice and Miso soup / Japanese pickles

②白御飯と味噌椀 香の物
②Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

・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
季節のデザートプレート
Seasonal dessert plate

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。



前菜盛り合せ / 本日のスープ
Assorted appetizers, today's soup

彩りサラダ colored salad

TKP HOTEL & RESORT
石のや ISHINOYA 伊豆長岡 特製すき焼を鉄板で
SUKIYAKI special make by Izu Nagaoka ISHINOYA

国産イセエビの鉄板焼き(ハーフ)
Domestic Japanese Spiny Lobster Teppanyaki (Half)

厳選 季節の焼き野菜
Seasonal vegetables

百百年の恵み《A5》お肉の和牛 赤身
lean meat

※お肉の変更承ります。 Can be changed meat

ロース loin プラス 税込¥1,100 / フィレ filet プラス 税込¥2,750 各 80g

・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・下記より一品お選びください。

Please choose one meal

①特製ガーリックライス 味噌椀/香の物

Special garlic rice and Miso soup / Japanese pickles

②白御飯と味噌椀 香の物

②Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

・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

季節のデザートプレート

Seasonal dessert plate

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。



キャビアのカナッペ

Caviar canapés

オマール海老のビスク

Lobster bisque

旬菜の盛り合わせ

Assorted seasonal vegetables

フォアグラソテー トリュフのペリグーソースで

Sauteed foie gras with Truffle Perigueux sauce

活 蝦夷鮑の鉄板焼き

Live Ezo abalone teppanyaki

国産イセエビの鉄板焼き

Teppanyaki spiny shrimp

厳選 季節の焼き野菜

Carefully selected seasonal grilled vegetables

百年の恵み おおいた和牛 シャトーブリアン鉄板焼

Hundred Years of Blessing Oita Wagyu Chateaubriand Teppanyaki

トリュフの鉄板飯 イセエビの味噌椀 香の物

Truffle iron plate rice, spiny lobster miso soup, pickled vegetables

デザート Dessert

炎舞う 鉄板で仕上げるアイスクリームデザート

Ice cream dessert finished on a hot plate with flames dancing

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。



本日の前菜盛り合せ Today's appetizers and cold soup	¥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 Today's fresh fish marinated salad cocktail style	¥1,980 (税抜¥1,800)
厳選 季節の焼き野菜五種 Seasonal Vegetables five kinds	¥1,320 (税抜¥1,200)
豊洲市場より 季節の鮮魚 Today's fish from Toyosu Market	¥1,980 (税抜¥1,800)
北海道産帆立貝(2ヶ) Hokkaido scallop (2 pieces)	¥2,200 (税抜¥2,000)
カナダ産オマール海老(テール1尾) Canadian lobster	¥4,950 (税抜¥4,500)
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (100g) Ezo abalone	¥5,500 (税抜¥5,000)

百年の恵み《A5》おおいた和牛

Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref

① 赤身 lean meat :100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,100 (税抜¥1,000) every 20g + tax included ¥1,100	¥5,500 (税抜¥5,000)
② ロース薄切り loin :100g ・グラムアップ 40g 毎 プラス¥3,300 (税抜¥3,000) every 40g + tax included ¥3,300	¥6,600 (税抜¥6,000)
③ ロース loin :100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,650 (税抜¥1,500) every 20g + tax included ¥1,650	¥7,700 (税抜¥7,000)
④ ファイル filet :100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥2,200 (税抜¥2,000) every 20g + tax included ¥2,200	¥11,000 (税抜¥10,000)

お食事セット

①: 白飯+味噌椀・香の物 Steamed rice +Miso soup and Pickles	¥ 660 (税抜¥ 600)
②: ガーリックライス+味噌椀・香の物 Garlic rice +Miso soup and Pickles	¥1,320 (税抜¥1,200)

デザート

①: バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥ 660 (税抜 ¥600)
②: 季節のシャーベット Sorbe	¥ 660 (税抜¥ 600)
③: 炎舞う 鉄板で仕上げるアイスクリームデザート Ice cream dessert finished on a hot plate with flames dancing	¥1,650 (税抜¥1,500)

※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。We may not be able to deliver due to the season or weather

※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。A 10% service charge will be added to your bill