

2026 Autumn recommended course

秋の味覚×百年の恵み おおいた和牛

秋の肉づくし : meet the meat

¥14,300(税抜¥13,000)

・前 菜・

前菜の盛り合わせ

Assortment of appetizers

・スープ・

カボチャのポタージュ

Pumpkin soup

・サラダ・

キノコのグレッキュとおおいた和牛のリエットカクテル仕立て
雲丹 キャビア添え

Mushroom greque and Oita Wagyu beef rilette cocktail with sea urchin and caviar

・寿 司・

おおいた和牛とフォアグラの肉寿司 塩麴を忍ばせて

Oita Wagyu Beef and Foie Gras Meat Sushi with a Hint of Shio-Koji

・温 菜・

おおいた和牛の一口焼きしゃぶ 秋トリュフの香り

Bite-sized grilled Oita Wagyu beef with autumn truffle aroma

・野 菜・

秋野菜の鉄板焼き盛り合わせ

Assortment of grilled autumn vegetables

・肉料理・

国産牛サーロインと「おおいた和牛」赤身・ミニハンバーグの3種盛り

A three-meat platter featuring domestic beef sirloin, lean "Oita Wagyu" beef, and mini hamburgers

・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又は白御飯/味噌汁 香の物

Special garlic rice or steamed white rice, miso soup, and Japanese pickles

・デザート・

紅玉りんごと栗のモンブラン

Kogyoku Apple and Chestnut Mont Blanc

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。