menu

RanTan
regular course

天燈 鉄板焼 Ran Tan

March 2024-

RanTan regular course:1

夕風

～Yu-kaze～

¥11,000（税抜¥10,000）

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

彩りサラダ *colored salad*

海鮮焼き二品：無頭海老 帆立貝
Teppanyaki of shrimps and scallops

厳選 季節の焼き野菜
Seasonal vegetables

百年の恵み《**A5**》おおいた和牛 二種食べ比べ
Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・ロース loin …各 50g

※フィレ肉へ変更承ります。（50g）プラス 税込￥1,650
Can be changed "filet"+tax included ¥1650

・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白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実リゾット風
①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

味噌椀/香の物 Miso soup / Japanese pickles

※③蕎麦の実リゾット風には味噌椀/香の物は付きません。
※Does not fit in ③ Miso soup and Japanese pickle

デザート Dessert
苺のクロカンブッシュ炎の舞 ベリージュビレ
Strawberry Croquembouche Flame Dance Berry Jubile

コーヒーヌは紅茶
Coffee or Tea

※お会計時に別途10%のサービス料を加算させて頂きます。

RanTan regular course:2

月雫

～Luna～

¥16,500（税抜¥15,000）

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

本日の鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て
carpaccio using Fresh fish of the day

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 …下記より一品お選びください。
Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin …各 80g

・ロース薄焼き loin …100g

・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白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実リゾット風
①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

味噌椀/香の物 Miso soup / Japanese pickles

※③蕎麦の実リゾット風には味噌椀/香の物は付きません。
※Does not fit in ③ Miso soup and Japanese pickle

デザート Dessert
苺のクロカンブッシュ炎の舞 ベリージュビレ
Strawberry Croquembouche Flame Dance Berry Jubile

コーヒーヌは紅茶
Coffee or Tea

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させて頂きます。

RanTan regular course:3

輝夜

～Kaguya～

¥22,000（税抜¥20,000）

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）
-ソース カプリチョーザ-
Domestic Japanese Spiny Lobster Teppanyaki (Half) - Sauce Whimsical -

厳選 季節の焼き野菜
Seasonal vegetables

百年の恵み《**A5**》おおいた和牛 …下記より一品お選びください。
Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita
・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin …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白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実 リゾット風
①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

伊勢椀/香の物 Ise soup / Japanese pickles
※③蕎麦の実リゾット風には伊勢椀/香の物は付きません。
※Does not fit in ③ Ise soup and Japanese pickle

デザート Dessert
苺のクロカンブッシュ炎の舞 ベリージュビレ
Strawberry Croquembouche Flame Dance Berry Jubile

コーヒーヌは紅茶 Coffee or Tea

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させて頂きます。

RanTan regular course:4

天燈

～Ran-Tan～

¥24,200（税抜¥22,000）

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

彩りサラダ Colored salad

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~

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）
-ソース カプリチョーザ-
Domestic Japanese Spiny Lobster Teppanyaki (Half) - Sauce Whimsical -

厳選 季節の焼き野菜
Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》おおいた和牛 …下記より一品お選びください。
Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita
・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin …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白ご飯 ②ガーリックライス ③蕎麦の実リゾット風
①Steamed rice ②Garlic rice ③Buckwheat seeds Risotto style

伊勢椀/香の物 Ise soup / Japanese pickles
※③蕎麦の実リゾット風には伊勢椀/香の物は付きません。
※Does not fit in ③ Ise soup and Japanese pickle

デザート Dessert
苺のクロカンブッシュ炎の舞 ベリージュビレ
Strawberry Croquembouche Flame Dance Berry Jubile

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頂きます。

一品
～Another～

本日の前菜二種盛り合せ Today's two kinds of appetizers and cold soup	¥2,750（税抜¥2,500）
本日の鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て carpaccio using Fresh fish of the day	¥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）
活 蝦夷鮑 エゾアワビ（100g） Ezo abalone	¥4,400（税抜¥4,000）
カナダ産オマール海老(テール1尾) Canadian lobster	¥6,050（税抜¥5,500）

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¥1,000 税込¥1,100 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¥3,000 税込¥3,300 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¥1,500 税込¥1,650 every 20g + tax included ¥1,650	¥7,700（税抜¥7,000）
④フィレ filet ：80g ・グラムアップ20g毎プラス¥2,000 税込¥2,200 every 20g + tax included ¥2,200	¥7,920（税抜¥7,200）

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:蕎麦の実 リゾット風＋香の物 Buckwheat seeds Risotto style+Pickles	¥ 880（税抜¥ 800）
③: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 crea	¥ 660（税抜 ¥600）
②:季節のシャーベット Sorbe	¥ 660（税抜¥ 600）
③:苺のクロカンブッシュ炎の舞 ベリージュビ Strawberry Croquembouche Flame Dance Berry Jubile	¥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頂きます。A 10% service charge will be added to your bill