• RanTan • Lunch menu



天燈 Ran Tan

March 2024-

【1】:おおいた冠地鶏ステーキランチ

・彩りサラダ ・本日のスープ

・季節の焼き野菜

・大分県「おおいた冠地鶏」もも肉のステーキ(200g) 天燈特製ステーキソース/静岡産山葵/かぼす胡椒/アンデス岩塩

・ご飯・味噌汁・漬物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・デザート:本日の氷菓

・コーヒー又は紅茶



¥3,850 税抜¥3,500

¥2,750 税抜¥2,500

【2】:豪州 葡萄牛ロースステーキランチ

・彩りサラダ ・本日のスープ

・季節の焼き野菜

・オーストラリア産 葡萄牛ロースステーキ(200g) 天燈特製ステーキソース/静岡産山葵/かぼす胡椒/アンデス岩塩

・ご飯・味噌汁・漬物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・デザート:本日の氷菓

・コーヒー又は紅茶



【3】:百年の恵み おおいた和牛 100%ハンバーグランチ

¥4,950 税抜¥4,500

・彩りサラダ

・本日のスープ

・季節の焼き野菜

・百年の恵み おおいた和牛 100%ハンバーグステーキ(200g) -デミグラスソースと目玉焼き-

・ご飯・味噌汁・漬物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・デザート: 本日の氷菓

・コーヒー又は紅茶





※別途10%のサービス料を加算させて頂きます。

【4】:魚介と百年の恵み おおいた和牛ランチコース

¥7,700 税抜¥7,000

- ・本日の先付
- ·彩りサラダ
- ・豊洲市場直送:旬の魚の鉄板焼き
- ・季節の焼き野菜
- · A5 百年の恵み おおいた和牛 鉄板焼き 赤身肉 80g

天燈特製ステーキソース/静岡産山葵/かぼす胡椒/アンデス岩塩

- ・旬の具材のガーリックライス ※白飯のご用意もございます。
- ・味噌椀・香の物
- ・本日のデザート~アイスクリーム添え~
- ・コーヒー又は紅茶



【5】: 堪能 ≪ A5 ≫ 百年の恵み おおいた和牛 食べ比ベコース ¥11,000 税抜¥10,000

- ・本日の前菜二種とスープ
- ・彩りサラダ
- ・海鮮焼き二品:無頭海老 帆立貝
- ・季節の焼き野菜
- ·百年の恵み《A5》おおいた和牛 二種食べ比べ 赤身/ロース…各 50g

※フィレ肉へ変更承ります(50g) プラス 税込¥1,650 天燈特製ステーキソース/静岡産山葵/かぼす胡椒/アンデス岩塩

- ・旬の具材のガーリックライス ※白飯のご用意もございます。
- ·味噌椀 ·香の物
- ・本日のデザート~アイスクリーム添え~
- ・コーヒ又は紅茶





《一品》

本日の前菜二種盛り合せ	¥2,750 税抜¥2,500
本日の鮮魚 カルパッチョサラダ仕立て	¥1,980 税抜¥1,800
厳選季節の焼き野菜五種	¥1,320 税抜¥1,200
豊洲市場より季節の鮮魚	¥1,980 税抜¥1,800
北海道産帆立貝(2ヶ)	¥2,200 税抜¥2,000
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (100g)	¥4,400 税抜¥4,000
カナダ産オマール海老(テール1尾)	¥6,050 税抜¥5,000
百年の恵み《 A5 》おおいた和牛	
①赤身:100g	¥5,500 税抜¥5,000
・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,000 税込¥1,100	
③ ロース薄切り:100g	¥6,600 税抜¥6,000
・グラムアップ 40g 毎プラス¥3,000 税込¥3,300	
② ロース:100g	¥7,700 税抜¥7,000
・グラムアップ 20g 毎プラス¥1,500 税込¥1,650	
④ フィレ: 100g ・グラムアップ 20g 毎プラス¥2,000 税込¥2,200	¥7,920 稅抜¥7,200
ファムアファ 20g 碑 アフハキ2,000 小t 20+2,200	
お食事セット	
①: 白飯+味噌椀・香の物	¥ 660 税抜¥ 600
②:蕎麦の実 リゾット風+香の物	¥ 880 税抜¥ 800
③:ガーリックライス+味噌椀・香の物	¥1,320 税抜¥1,200
デザート	
①:バニラアイスクリーム	¥ 660 税抜¥ 600
②:季節のシャーベット	¥ 660 税抜¥ 600
③:≪炎の舞≫フルーツフランベとタピオカのミルク煮	¥1,650 税抜¥1,500

