2024 Spring recommended course

百年の恵み おおいた和牛

春の食べ比べコース

¥14,300（税抜¥13,000）

旬菜オードブルの盛り合わせ
Assorted seasonal hors d'oeuvres

季節の彩り野菜サラダ
Seasonal colorful vegetable salad

新玉ねぎのポタージュ フォアグラのフランと一緒に
藻塩のサブレ添え
Fresh onion potage with foie gras flan Served with salted seaweed sable

平目の香草パン粉焼き
シェリービネガーのガストリックで
Grilled sole with herb breadcrumbs with sherry vinegar gastrique

旬菜の焼浸し
Grilled 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

フィレ Filet 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釜揚げしらすのガーリックライス 味噌椀 香の物
①Garlic rice with kettle-fried whitebait and Miso soup / Japanese pickles

②蕎麦の実リゾット コンソメ仕立て ③白御飯と味噌椀 香の物
②Buckwheat seeds Risotto style ③Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

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。