

# 天燈

~RANTAN~

¥10,000 (税込¥11,000)

#### 本日の先付け二種

Today's appetizer two kinds

彩りグリーンサラダ

Green salad

## <冬の味覚>鮟鱇と鮟肝の鉄板焼き

~味噌バターソースで~

<Taste of Winter>Teppanyaki of Monkfish & Monkfish liver ~Miso butter sauce~

#### 金目鯛と天使の海老の鉄板焼き

~デュクセルソースで~

Teppanyaki of Red snapper & Angel shrimp ~Duxelle sauce~

#### 厳選季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

#### お選びください《A5》百年の恵みおおいた和牛

Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

·赤身 lean meat ·サーロイン sirloin ·フィレ filet

※上記より一品(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·アンデス岩塩

With: Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Rock salt from Andes

## しらすとかりかり梅のガーリックライス ズワイ蟹のほぐし身のせ

Garlic rice with Salted Plum & Whitebait

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

#### 味噌椀/香の物

Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

鉄板で仕上げるシェフのオリジナルパウンドケーキ ~季節のアイスクリームを添えて~

Chef's original Pound cake with Ice cream

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。

# 輝夜

~KAGUYA~

¥12,000 (税込¥13,200)

#### 本日の先付け二種

Today's appetizer two kinds

彩りグリーンサラダ

Green salad

#### 〈冬の味覚〉鮟鱇と鮟肝の鉄板焼き

~味噌バターソースで~

<Taste of Winter>Teppanyaki of Monkfish & Monkfish liver ~Miso butter sauce~

#### 活蝦夷鮑の鉄板焼き

~白ワインと大葉のソースで~

Ezo abalone Teppanyaki ~White wine & Ao Shiso sauce~

#### 厳選季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

#### お選びください《A5》百年の恵みおおいた和牛

Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

·赤身 lean meat ·サーロイン sirloin ·フィレ filet ※上記より一品(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·アンデス岩塩

With: Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Rock salt from Andes

## しらすとかりかり梅のガーリックライス ズワイ蟹のほぐし身のせ

Garlic rice with Salted Plum & Whitebait

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

#### 味噌椀/香の物

Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

鉄板で仕上げるシェフのオリジナルパウンドケーキ ~季節のアイスクリームを添えて~

Chef's original Pound cake with Ice cream

#### コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea



## 月零

~LUNA~

¥15,000 (税込¥16,500)

#### 本日の先付け二種

Today's appetizer two kinds

彩りグリーンサラダ

Green salad

活 蝦夷鮑の鉄板焼き ~ 白ワインと大葉のソースで~

Ezo abalone Teppanyak

~White wine & Ao Shiso sauce~

### カナダ産オマール海老の鉄板焼き ~タップナードソースで~

Teppanyaki of Omar shrimp

~Tapenade sauce~

#### 厳選季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

#### 食べ比べ《A5》百年の恵みおおいた和牛

Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooita

サーロイン (40g ) Sirloin + フィレ (40g) filet

・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·アンデス岩塩

With: Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Rock salt from Andes

## しらすとかりかり梅のガーリックライス ズワイ蟹のほぐし身のせ

Garlic rice with Salted Plum & Whitebait

※白飯も承ります。 Can be choose "Steamed rice"

#### 味噌椀/香の物

Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

天燈特製 鉄板で仕上げるフレンチトースト ~季節のアイスクリーム添えて~

French toast with Ice cream

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。



~KAISEI~

¥18,000 (稅込¥19,800)

## 本日の先付け二種

Today's appetizer two kinds

彩りグリーンサラダ

Green salad

## 鱈と大分県産車エビの鉄板焼き ~味噌バターソース~

Teppanyaki of Codfish & Japanese tiger prawn ~Miso butter sauce~

# 静岡産イセエビ·北海道産ホタテ·活 蝦夷鮑(ハーフ)

#### 海鮮三種焼き

~シェフ おすすめソース~

Teppanyaki of Japanese lobster & Hokkaido scallop & Ezo abalone

~Chef's Recommended sauce~

#### 厳選季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

#### 食べ比べ《A5》百年の恵み おおいた和牛

Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooita

サーロイン (40g ) Sirloin + フィレ (40g) filet

・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·アンデス岩塩

With: Original steak sauce/Wasabi/Kabosu pepper/Rock salt from Andes

## しらすとかりかり梅のガーリックライス ズワイ蟹のほぐし身のせ

Garlic rice with Salted Plum & Whitebait

※白飯も承ります。 Can be choose "Steamed rice"

#### イセ汁/香の物

Japanese lobster miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

天燈特製 鉄板で仕上げるフレンチトースト ~季節のアイスクリーム添え~

French toast with Ice cream

#### 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。





#### ~Another~

ミニサラダ Small salad	¥800 (税込 ¥880)
厳選 季節の焼き野菜五種 Seasonal Vegetables five kinds	¥1,200 (税込¥1,320)
季節の魚介 Seasonal Seafood	¥1,500 (税込¥1,650)
帆立貝(2ヶ) Scallops (two pieces)	¥1,600 (税込¥1,760)
蝦夷鮑 エゾアワビ(100g) Abalone	¥3,500 (稅込¥3,850)
国産イセエビ (1尾) Lobster (whole)	¥9,000 (税込¥9,900)
《A5》おおいた和牛「赤身」:100g Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref lean meat ・グラムアップ 10g 毎 プラス¥500 税以¥550 every 10g + tax included ¥550	¥5,000 (税込¥5,500)
《A5》おおいた和牛「サーロイン」:100g Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref sirloin ・グラムアップ 10g 毎プラス¥600 税込¥660 every 10g + tax included ¥660	¥6,000 (税达¥6,600)
《A5》おおいた和牛「フィレ」: 100g  Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref filet ・グラムアップ 10g 毎プラス¥1,000 税込¥1,100  every 10g + tax included ¥1,100	¥8,000 (税込¥8,800)
お食事セット A 白飯・味噌椀・香の物 Steamed rice / Miso soup / Pickles	¥800 (税込 ¥880)
お食事セット B ガーリックライス・味噌椀・香の物 Garlic rice / Miso soup / Pic	kles ¥800 (税込 ¥880)

