

鉄板焼 天燈 RanTan
堪能 早春のおおいた 特別コース

¥15,000 (税込 ¥16,500)

《早春のおおいた香る》前菜5種

- ・水菜揚げ浸し・厚焼き玉子・大分県産車エビ旨煮
- ・よもぎ麩・茗荷甘酢漬け

彩りミニサラダ

～自家製みそドレッシングで～

《当社リゾート施設 特別コラボレーション》

 ISHINOYA 特製すき焼

～大分県産 乾椎茸と白葱を天燈 RanTan 特製割り下で～



大分県産平目とヒオウギ貝殻盛りの鉄板焼き
かぼすの薫りとともに

～アメリカネスと白ワインマスタードの2種類ソース～

シェフ厳選 《豊洲》旬の焼き野菜

百年の恵み《A5》おおいた和牛2種食べ比べ

フィレ (40g)

サーロイン (40g)



天燈 RanTan オリジナル 旬のガーリックライス

味噌味噌・香の物付

※白飯への変更承ります。

《早春のおおいたフェア特別 Present》

選べるデザート ワゴンサービス

コーヒー又は紅茶

※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。

