

menu

Spring 2023

天燈 無極燒 Ran Tan

23.03.01-

灯 ~AKASHI~

¥10,000(税込¥11,000)

本日の先付け Today's appetizer two

彩りサラダ Colorful salad

本日のスープ Today's soup

《海鮮メニューの追加》 Can add

・豊洲市場より 季節の魚介の鉄板焼き《From Toyosu》 Seasonal seafood	プラス 税込 ¥1,650
・活 蝦夷鮑と帆立貝 Ezo abalone and Hokkaido scallop Teppanyaki	プラス 税込 ¥2,475
・カナダ産オマール海老(ハーフ) Canadian lobster	プラス 税込 ¥3,300
・静岡産イセエビ(ハーフ) Domestic lobster	プラス 税込 ¥4,950

厳選 季節の焼き野菜 Seasonal vegetables

A5 ランク百年の恵み おおいた和牛 Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

一品お選びください(各 80g)

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

天燈オリジナルステーキソース / 静岡産山葵 / かぼす胡椒 / アンデス岩塩

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

《お肉の増量》 Can be increased

・赤身 lean meat 20g	プラス 税込 ¥1,100	・サーロイン sirloin 20g	プラス 税込 ¥1,650
・フィレ filet 20g	プラス 税込 ¥2,200		

春 香るガーリックライス

Garlic rice with Salted Seasonal ingredient

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

《お食事の変更》 Can be changed

- ①カリカリ梅のガーリックライス Garlic rice with Salted Plum
- ②ニンニク抜き卵チャーハン Egg fried rice without garlic
- ③焼きおにぎり(バター醤油) Grilled rice ball (Butter soy sauce)

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〜

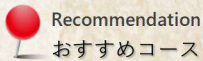
Chef's original Pound cake with Ice cream

《デザートの変更》 Can be changed

・チーズとドライフルーツの盛り合せ Chees and Dried fruit プラス 税込 ¥1,100

コーヒー / 紅茶 / 緑茶 / ほうじ茶 Coffee or Tea or Green tea or Roasted green tea

※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。A 10% service charge will be added to your bill



Recommendation
おすすめコース

明星 ~MIYOJO~

¥13,000(税込¥14,300)

本日の先付け Today's appetizer

本日のスープ Today's soup

鉄板で作る出汁巻き玉子 ~シェフのおすすめ具材をおり交せて~

Dashimaki rolled egg by finish'd Teppanyaki with Chef's recommendation ingredients

彩りサラダ Colorful salad

《豊洲市場より》季節の魚介盛り合せ 鉄板焼き

Teppanyaki of Two kinds seasonal fresh fish ...From Toyosu

《海鮮メニューの追加》 Can add

・活 蝦夷鮑 1 ヶ (100g) + 北海道産帆立 1 粒 プラス 税込 ¥ 2,475
Ezo abalone and Hokkaido scallop 1pieces

厳選 季節の焼き野菜 Seasonal vegetables

カナダ産オマール海老の鉄板焼き(ハーフ) ~シェフ オリジナルソースを添えて~

Teppanyaki of Canadian lobster ~Chef's Original sauce~

《オマール海老の変更》 Can be changed

- ①活 蝦夷鮑 1 ヶ (100g) + 北海道産帆立 2 粒 ②サーモンステーキ ③鯛ステーキ
Ezo abalone and Hokkaido scallop 2 pieces Salmon steak Bream steak
- ④静岡産イセエビ(ハーフ) Domestic lobster プラス 税込 ¥ 4,400

《お肉の追加》 Can add meat

A5 ランク 百年の恵み おおいた和牛

- ①赤身 lean meat 40g より プラス 税込 ¥ 2,200~ ②サーロイン sirloin 40g より プラス 税込 ¥ 3,300~
③フィレ filet 40g より プラス 税込 ¥ 4,400~

春 香るガーリックライス

Garlic rice with Seasonal ingredient

※白飯も承ります。

Can be choose "Steamed rice"

《お食事の変更》 Can be changed

- ①カリカリ梅のガーリックライス Garlic rice with Salted Plum
②ニンニク抜き卵チャーハン Egg fried rice without garlic
③焼きおにぎり(バター醤油) Grilled rice ball (Butter soy sauce)

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

《デザートの変更》 Can be changed

・チーズとドライフルーツの盛り合せ Chees and Dried fruit プラス 税込 ¥ 1,100

コーヒー / 紅茶 / 緑茶 / ほうじ茶 Coffee or Tea or Green tea or Roasted green tea

※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。 A 10% service charge will be added to your bill

魁星 ~KAISEI~

¥18,000(税込¥19,800)

本日の前菜盛り合せ Today's appetizer platter

本日の特選スープ Today's choice soup

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

彩りサラダ Colorful salad

国産イセエビ(ハーフ)・帆立貝・活 蝦夷鮑...

海鮮盛り合せ と 季節の焼き野菜 ~シェフ オリジナルソースを添えて~

Domestic lobster / scallop / Ezo abalone

Teppanyaki of seafood platter wiht vegetable ~Chef's Recommended sauce~

A5 ランク百年の恵み おおいた和牛 三種食べ比べ

Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooita

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

天燈オリジナルステーキソース / 静岡産山葵 / かぼす胡椒 / アンデス岩塩

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

《お肉を 60g に増量》 Can add meat

①赤身 lean meat プラス 税込 ¥1,100 ②サーロイン sirloin プラス 税込 ¥1,650

③フィレ filet プラス 税込 ¥2,200

春 香るガーリックライス

Garlic rice with Seasonal ingredient

※白飯も承ります。Can be choose "Steamed rice"

《お食事の変更》 Can be changed

①カリカリ梅のガーリックライス Garlic rice with Salted Plum

②ニンニク抜き卵チャーハン Egg fried rice without garlic

③焼きおにぎり(バター醤油) Grilled rice ball (Butter soy sauce)

イセ汁 / 香の物 Ise soup / Japanese pickles

デザート Dessert

天燈 RanTan 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を添えて~

French toast with Ice cream

《デザートの変更》 Can be changed

・チーズとドライフルーツの盛り合せ Chees and Dried fruit プラス 税込 ¥1,100

コーヒー / 紅茶 / 緑茶 / ほうじ茶 Coffee or Tea or Green tea or Roasted green 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。A 10% service charge will be added to your bill

一品

～Alacarte～

鉄板で作る出汁巻き玉子 Dashimaki rolled egg by finish'd Teppanyaki	¥1,000 (税込¥1,100)
厳選 季節の焼き野菜五種 Seasonal Vegetables five kinds	¥1,200 (税込¥1,320)
豊洲市場より 季節の鮮魚 Seasonal fresh fish from Toyosu market	¥1,500 (税込¥1,650)
北海道産帆立貝(2ヶ) Hokkaido scallop (2 pieces)	¥1,800 (税込¥1,980)
鶏の白肝の鉄板焼き Teppanyaki of Chicken White liver	¥2,000 (税込¥2,200)
チーズとドライフルーツの盛り合わせ Chees and Dried fruit	¥2,300 (税込¥2,530)
 TKP HOTEL & RESORT 伊豆長岡 特製すき焼きを鉄板で Sukiyaki by ISHINOYA	¥3,000 (税込¥3,300)
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (約 100g) Ezo abalone	¥3,500 (税込¥3,850)
カナダ産オマール海老(1尾) Canadian lobster	¥4,500 (税込¥4,950)
国産イセエビ(1尾) Domestic lobster	¥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 税込¥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¥750 税込¥825 every 10g + tax included ¥825	¥7,500 (税込¥8,250)
《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¥900 税込¥990 every 10g + tax included ¥990	¥9,000 (税込¥9,900)

お食事セット A 白飯・味噌椀・香の物 Steamed rice / Miso soup / Pickles	¥600 (税込¥660)
お食事セット B	各¥800 (税込¥880)
①旬の具材のガーリックライス Garlic rice with Seasonal ingredients	
②カリカリ梅のガーリックライス Garlic rice with Salted Plum	
③ニンニク抜き 玉子チャーハン Egg fried rice without garlic	
④鉄板で仕上げる焼きおにぎり(バター醤油) Grilled rice ball (Butter soy sauce)	
※①-④共 味噌椀・香の物 付き with Miso soup / Pickles	

※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いただきます。A 10% service charge will be added to your bill