

# menu

Spring 2023

天燈 無極光 Ran Tan



23.04.12-



# 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

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

▼以下より一品お選びください。

・赤身 lean meat ・サーロイン sirloin ・フィレ filet ...各80g

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

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"

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

## 《 オプション 》customize item

●海鮮メニューの追加が出来ます。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 |

●お肉の増量が出来ます。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 |                    |               |

●お食事の変更が出来ます。Can be changed

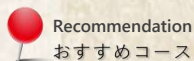
- ①カリカリ梅のガーリックライス Garlic rice with Salted Plum
- ②ニンニク抜き卵チャーハン Egg fried rice without garlic
- ③焼きおにぎり(バター醤油) Grilled rice ball (Butter soy sauce)

●デザートの変更が出来ます。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 |
|-----------------------------------------|---------------|

※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





## 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ぜて〜  
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

厳選 季節の焼き野菜 Seasonal vegetables

### ▼海鮮/お肉...いずれかお選び頂けます▼

#### 【海 鮮】

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~

#### 【お 肉】

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

▼以下より一品お選びください。

・赤身 lean meat ・サーロイン sirloin ・フィレ filet …各 80g

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

春 香るガーリックライス ※白飯も承ります。  
Garlic rice with Seasonal ingredient 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 / 紅茶 / 緑茶 / ほうじ茶 Coffee or Tea or Green tea or Roasted green tea

### 《オプション》customize item

#### ●オマール海老の変更が出来ます。 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

#### ●お肉の増量出来ます。 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

#### ●お食事の変更が出来ます。 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)

#### ●デザートの変更が出来ます。 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

※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



# 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 lean meat + サーロイン Sirloin + フィレ filet ...各 40g

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

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"

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 crea

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

## 《オプション》customize item

●お肉を 60g に増量出来ます。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

●お食事の変更が出来ます。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)

●デザートの変更が出来ます。Can be changed

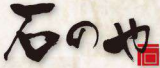
・チーズとドライフルーツの盛り合せ Chees and Dried fruit プラス税込 ¥1,100

※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<br>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<br>Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref lean meat<br>・グラムアップ 10g 毎 プラス¥500 税込¥550<br>every 10g + tax included ¥550  | ¥5,000 (税込¥5,500) |
| 《A5》おおいた和牛「サーロイン」:100g<br>Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref sirloin<br>・グラムアップ 10g 毎 プラス¥750 税込¥825<br>every 10g + tax included ¥825 | ¥7,500 (税込¥8,250) |
| 《A5》おおいた和牛「フィレ」:100g<br>Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref filet<br>・グラムアップ 10g 毎 プラス¥900 税込¥990<br>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