

2024 Summer recommended course

百年の恵み おおいた和牛

夏の食べ比べコース

¥14,300(税抜¥13,000)

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

本日の冷製スープ

Today's cold soup

大分地鶏とアメラトマトのエチュベサラダ仕立て

Oita chicken and Amera tomato étuve salad style

鱸スズキの鉄板焼 マリニエール

Sea bream teppanyaki marinière

厳選 夏の焼き野菜

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 特製ガーリックライス おおいた和牛 生姜とだだちゃ豆

Special garlic rice with Oita Wagyu beef, ginger and Dadacha beans

② 白御飯と味噌椀 香の物

② Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

オレンジのサバイヨーネ レモンソルベ添え

Orange sabayone with lemon sorbet

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いただきます。