

2024 Autumn recommended course

秋の味覚×百年の恵み おおいた和牛

秋の食べ比べコース

¥14,300(税抜¥13,000)



前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

本日の温製スープ

Today's hot maid soup

おおいた冠地鶏と本日の茸のグレッキュ サラダ仕立て

Oita Kanji Chicken and Today's Mushroom Grecque Salad

金目鯛の鉄板焼き サフラン風味のナージュ仕立て

Teppanyaki golden sea bream with saffron flavor

厳選 秋の焼き野菜

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 Oita

フィレ Filet サーロイン Sirloin ...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/Kabosu 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秋鮭とおおいた和牛のガーリックライス 味噌椀/香の物

Autumn salmon and Oita Wagyu beef with garlic rice and Miso soup / Japanese pickles

②白御飯 味噌椀/香の物

Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

デザート Dessert

ブランマンジュと巨峰のジュレ掛け わらび餅と一緒に

Blancmange and Kyoho jelly served with warabi mochi

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。