

• RanTan •
Lunch menu



天燈 吳板樓 Ran Tan

October 2024-

【1】:おおいた和牛とオマール海老の極上カレーランチ

¥4,180 税抜 ¥3,800

- ・本日のスープ
- ・グリーンサラダ
- ・おおいた和牛とオマール海老の極上カレー
- ・本日の氷菓子



【2】:おおいた和牛ハンバーグステーキ&フォアグラ
マデラ酒を使用した天燈オリジナルテリヤキソース

¥4,950 税抜 ¥4,500

- ・本日のスープ
- ・グリーンサラダ
- ・おおいた和牛ハンバーグステーキ&フォアグラ
マデラ酒を使用した天燈オリジナルテリヤキソース

・白ご飯 味噌汁 香の物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・本日の氷菓子



【3】:国産牛ロースステーキランチ

¥5,500 税抜 ¥5,000

・本日のスープ ・グリーンサラダ

・季節の焼き野菜

・国産牛ロースステーキ(120g)

・白ご飯 味噌汁 香の物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・本日の氷菓子



【4】:国産牛ロースステーキ&特製シーフードサラダランチ

¥6,600 税抜 ¥6,000

・本日のスープ ・特製シーフードサラダ

・鮮魚の鉄板焼き野菜

・季節の焼き野菜

・国産牛ロースステーキ(80g)

・白ご飯 味噌汁 香の物

※「季節のガーリックライス」に変更出来ます。プラス税込¥660

・シェフ特製デザートプレート



※別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

【5】:国産牛ロースステーキ

¥8,800 税抜 ¥8,000

& 小笠原海の幸ブイヤベースランチコース

- ・本日の前菜盛り合せ
- ・グリーンサラダ
- ・小笠原海の幸ブイヤベース ガーリックトースト添
- ・季節の焼き野菜
- ・国産牛ロースステーキ(80g)
- ・ガーリックライス 又は 白ご飯
- ・味噌椀 ・香の物
- ・シェフ特製デザートプレート



【6】:国産牛ロースステーキ & 活蝦夷アワビのランチコース

¥11,000 税抜 ¥10,000

- ・本日の前菜盛り合せ
 - ・本日のスープ
 - ・グリーンサラダ
 - ・活蝦夷アワビの鉄板焼き
 - ・季節の焼き野菜
 - ・国産牛ロースステーキ(100g)
- ※お肉の変更承ります。
- おおいた和牛ロース(100g) プラス 税込 ¥3,300
 - おおいた和牛フィレ(100g) プラス 税込 ¥4,950
- ・ガーリックライス 又は 白ご飯
 - ・味噌椀 ・香の物
 - ・シェフ特製デザートプレート



※別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

《一品》

本日の前菜盛り合せ	¥2,750 税抜¥2,500
本日の鮮魚 カルパッチョサラダ仕立て	¥1,980 税抜¥1,800
厳選 季節の焼き野菜五種	¥1,320 税抜¥1,200
豊洲市場より 季節の鮮魚	¥1,980 税抜¥1,800
北海道産帆立貝(2ヶ)	¥2,200 税抜¥2,000
カナダ産オマール海老(テール1尾)	¥4,950 税抜¥4,500
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (100g)	¥5,500 税抜¥5,000

百年の恵み《A5》おおいた和牛

① 赤身:100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,000 税込¥1,100	¥5,500 税抜¥5,000
③ ロース薄切り:100g ・グラムアップ 40g 毎 プラス¥3,000 税込¥3,300	¥6,600 税抜¥6,000
② ロース:100g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥1,500 税込¥1,650	¥7,700 税抜¥7,000
④ ファイル:80g ・グラムアップ 20g 毎 プラス¥2,000 税込¥2,200	¥7,920 税抜¥7,200

お食事セット

①: 白飯+味噌椀・香の物	¥ 660 税抜¥ 600
②: ガーリックライス+味噌椀・香の物	¥1,320 税抜¥1,200

デザート

①: バニラアイスクリーム	¥ 660 税抜¥ 600
②: 季節のシャーベット	¥ 660 税抜¥ 600
③: ブラマンジュと巨峰のジュレ掛け わらび餅と一緒に	¥1,650 税抜¥1,500



※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。
※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。