

2024-25 Winer recommended course

冬の味覚×百年の恵み おおいた和牛

冬の食べ比べコース

¥14,300(税抜¥13,000)

本日の前菜盛り合わせ

Today's Assorted appetizers

本日の温製スープ

Today's hot maid soup

甘海老と帆立 冬野菜のカクテルサラダ仕立て

Cocktail salad made with sweet shrimp, scallops, and winter vegetables

寒平目の鉄板焼き ショロンソース 一口パイ添え

Teppanyaki solemeat with Choron sauce served with a bite pie

厳選 冬の焼き野菜

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ズワイガニとおおいた和牛のガーリックライス 味噌椀/香の物

Snow crab 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

ホワイトチョコレートと苺のムース バニラアイス添え

White chocolate and strawberry mousse served with vanilla ice cream

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。