

• RanTan •  
Lunch menu



【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
- ・オマール海老テールカレー
- ・本日の氷菓子



【2】:おおいた和牛ハンバーグステーキとフォアグラ

¥4,950 税抜 ¥4,500

マデラ酒を使った天燈 RanTan オリジナル照り焼きソース

- ・本日のスープ
- ・グリーンサラダ
- ・フォアグラ&おおいた和牛ハンバーグステーキ
- ・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)  
お肉のグラムアップ承ります。+50g: プラス 税込 ¥2,200
- ・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と特製シーフードサラダランチコース

¥7,700 税抜 ¥7,000

- ・本日のスープ ・特製シーフードサラダ
- ・鮮魚の鉄板焼き
- ・季節の焼き野菜
- ・国産牛ロースステーキ(80g)  
お肉のグラムアップ承ります。+50g: プラス 税込 ¥2,200
- ・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とオマール海老・帆立 鉄板焼きランチコース ￥8,800 税抜 ￥8,000

- ・本日の前菜盛り合せ
- ・本日のスープ・グリーンサラダ
- ・オマール海老と帆立の鉄板焼き
- ・季節の焼き野菜
- ・国産牛ロースステーキ(80g)  
お肉のグラムアップ承ります。+50g: プラス 税込 ￥2,200
- ・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と活蝦夷アワビ 鉄板焼きランチコース ￥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)  
お肉のグラムアップ承ります。+50g: プラス 税込 ￥2,200
- ▼お肉の変更承ります。
- ・おおいと和牛ロース(100g) プラス 税込 ￥3,300
- ・おおいと和牛フィレ(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



【7】:国産牛ロースステーキと国産イセエビ 鉄板焼きランチコース ￥13,200 税抜 ￥12,000

- ・本日の前菜盛り合せ
- ・本日のスープ・グリーンサラダ
- ・国産イセエビ鉄板焼き
- ・季節の焼き野菜
- ・国産牛ロースステーキ(100g)  
お肉のグラムアップ承ります。+50g: プラス 税込 ￥2,200
- ▼お肉の変更承ります。
- ・おおいと和牛ロース(100g) プラス 税込 ￥3,300
- ・おおいと和牛フィレ(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: ストロベリージュビレ バニラアイス添え 鉄板フランベ炎の演出	¥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。