

2025 Spring recommended course

春の味覚×百年の恵み おおいた和牛

春の食べ比べ **春光** : Shun-kou

¥14,300(税抜¥13,000)

旬彩の盛り合わせ

Assortment of seasonal colors

甘海老とヤリイカのシーフードサラダ カクテル仕立て

Sweet shrimp and squid seafood salad cocktail style

新じゃがいものパルマンティエ ピストーのアクセントで

New potato parmentier with pistou accent

イトヨリ鯛の鉄板焼き 新玉ねぎと赤パプリカのピペラード添え

ヴァンブランソース

Teppanyaki of sea bream served with fresh onion and red paprika piperado, vin blanc sauce

本日の焼き野菜

Grilled today's 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 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 meal

特製ガーリックライス 味噌椀/香の物

Special garlic rice, miso soup, pickled vegetables

・オプション・黒トリュフのガーリックライス 生ウニ添え：プラス¥3,300

Black truffle garlic rice served with raw sea urchin

デザート Dessert

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

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。