

2025 Summer recommended course

夏の味覚×百年の恵み おおいた和牛

夏の食べ比べ 涼風 : Ryou-fuu

¥14,300(税抜¥13,000)

旬彩の盛り合わせ

Assortment of seasonal colors

ヤリイカ 甘海老 アメーラトマトのカクテルサラダ
ウニとキャビア添え

Squid Sweet shrimp and Amela tomato cocktail salad with Sea urchin and Caviar

とうもろこしの冷製スープ バジルの香りをアクセントで

Cold corn soup with a hint of basil

鰻と加茂茄子の鉄板焼き

「マトロットダンギーユ 天燈スタイルで」

Grilled eel and eggplant on an iron plate "Matelote d'Anguille, Sky Lantern Style"

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

ピーチ・メルバ Peach Melba

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。