



Regular course:1

夕風

~Yu-kaze~

¥11,000

税抜¥10,000

前菜盛り合せ

本日のスープ

Assorted appetizers, today's soup

彩りサラダ colored salad

海鮮焼き二品：無頭海老 帆立貝

Teppanyaki of shrimps and scallops

厳選 季節の焼き野菜

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

・赤身 lean meat ・ロース loin ...各 50g

※フィレ肉へ変更承ります。(50g) プラス 税込 ¥1,650

Can be changed "filet"+tax included ¥1650

・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特製ガーリックライス 味噌椀/香の物

Special garlic rice and Miso soup / Japanese pickles

②白御飯と味噌椀 香の物

②Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

・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

マサラチャイときなこのムース 津軽葡萄のソルベ添え

Masala chai and kinako mousse with Tsugaru grape sorbet

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。



前菜盛り合せ

本日のスープ

Assorted appetizers, today's soup

本日の鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て

carpaccio using Fresh fish of the day

活蝦夷鮑の踊り焼き(100g) -シェフのおすすめソースで-

Teppanyaki of Ezo abalone ~Chef's recommendation sauce~

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》おいた和牛 ...下記より一品お選びください。

Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin ...各 80g

・ロース薄焼き loin ...100g

・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特製ガーリックライス 味噌椀/香の物

Special garlic rice and Miso soup / Japanese pickles

②白御飯と味噌椀 香の物

②Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

・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

マサラチャイときなこのムース 津軽葡萄のソルベ添え

Masala chai and kinako mousse with Tsugaru grape sorbet

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。



前菜盛り合せ

本日のスープ

Assorted appetizers, today's soup

彩りサラダ colored salad

石のや

TKP HOTEL & RESORT

ISHINOYA

伊豆長岡

特製すき焼を鉄板で

SUKIYAKI special make by Izu Nagaoka ISHINOYA

国産イセエビの鉄板焼き(ハーフ)

-ソース カプリチョーザ-

Domestic Japanese Spiny Lobster Teppanyaki (Half) - Sauce Whimsical -

厳選 季節の焼き野菜

Seasonal vegetables

百年の恵み《A5》おおいた和牛 ...下記より一品お選びください。

Choos Japanese beef Cattle produced in Ooita

・赤身 lean meat ・フィレ filet ・ロース loin ...各 80g

・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特製ガーリックライス 味噌椀/香の物

Special garlic rice and Miso soup / Japanese pickles

②白御飯と味噌椀 香の物

②Steamed rice and Miso soup / Japanese pickles

・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

マサラチャイときなこのムース 津軽葡萄のソルベ添え

Masala chai and kinako mousse with Tsugaru grape sorbet

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。



キャビアのカナッペ
Caviar canapés

オマール海老のビスク
Lobster bisque

旬菜の盛り合わせ
Assorted seasonal vegetables

フォアグラソテー トリュフのペリグーソースで
Sauteed foie gras with Truffle Perigueux sauce

活 蝦夷鮑の鉄板焼き
Live Ezo abalone teppanyaki

イセエビの鉄板焼き
Teppanyaki spiny shrimp

厳選 季節の焼き野菜
Carefully selected seasonal grilled vegetables

百年の恵み おおいた和牛 シャトーブリアン鉄板焼
Hundred Years of Blessing Oita Wagyu Chateaubriand Teppanyaki

トリュフの鉄板飯 イセエビの味噌椀 香の物
Truffle iron plate rice, spiny lobster miso soup, pickled vegetables

デザート Dessert
マサラチャイときなこのムース 津軽葡萄のソルベ添え
Masala chai and kinako mousse with Tsugaru grape sorbet

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。



本日の前菜盛り合せ Today's appetizers and cold soup	¥2,750 (税抜¥2,500)
本日の鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て Carpaccio using Fresh fish of the day	¥1,980 (税抜¥1,800)
厳選 季節の焼き野菜五種 Seasonal Vegetables five kinds	¥1,320 (税抜¥1,200)
豊洲市場より 季節の鮮魚 Today's fish from Toyosu Market	¥1,980 (税抜¥1,800)
北海道産帆立貝(2ヶ) Hokkaido scallop (2 pieces)	¥2,200 (税抜¥2,000)
カナダ産オマール海老(テール 1尾) Canadian lobster	¥4,950 (税抜¥4,500)
活 蝦夷鮑 エゾアワビ (100g) Ezo abalone	¥5,500 (税抜¥5,000)

百年の恵み《A5》おおいた和牛

Japanese Wagyu beef Cattle produced in Ooita Pref

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

お食事セット

①: 白飯+味噌椀・香の物 Steamed rice + Miso soup and Pickles	¥ 660 (税抜¥ 600)
②: ガーリックライス+味噌椀・香の物 Garlic rice + Miso soup and Pickles	¥1,320 (税抜¥1,200)

デザート

①: バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥ 660 (税抜 ¥600)
②: 季節のシャーベット Sorbe	¥ 660 (税抜¥ 600)
③: マサラチャイときなこのムース 津軽葡萄のソルベ添え Masala chai and kinako mousse with Tsugaru grape sorbe	¥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。We may not be able to deliver due to the season or weather

※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。A 10% service charge will be added to your bill