

Dinner

天 翔

～ Amagake ～

お口取り
Amuse-bouche

前菜
Appetizer

三河産鰻と焼き茄子のポレンタ仕立て ポルト酒と柑橘のソース
Mikawa Eel and Roasted Eggplant on Creamy Polenta, Port Wine and Citrus Sauce.

活蝦夷鮑
Fresh EZO Abalone

天祐サラダ
Ten-yu style Salad

神戸ビーフ ロース 100g
KOBE Beef Loin 100g
(フィレに変更+ ¥ 6,000 / change to tenderloin for an additional charge + ¥ 6,000)

焼野菜
Grilled Vegetables

白飯 秋田県産 サキホコレ
White Rice SAKIHOKORE from Akita
(ガーリックライス への変更可能/complimentary change to Garlic Fried Rice)

赤だし・香の物
Miso Soup , Pickled Vegetables

季節のデザート
Seasonal Desserts

¥39,000

追加／Addition

KOBE Beef Loin	50 g	¥10,000
	100 g	¥20,000
Tenderloin	100 g	¥23,000

※フィレについてはお尋ねください。在庫状況によってはご用意できない場合がございます。

Tenderloin may not be available depending on the stock.

表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

入荷の状況により、ご用意できない食材がある場合がございます。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

Please inform us if you have any food allergies. The above menu is subject to change without prior notice.

Dinner

天 星

～ Tensei ～

前菜

Appetizer

天祐サラダ

Ten-yu style Salad

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース 100g
Ishigaki-island KITAUCHI Farm Premium Beef Loin 100g
(フィレに変更 + ¥6,300 / change to Tenderloin for an additional charge. +¥6,300)

焼野菜

Grilled Vegetables

白飯 秋田県産 サキホコレ

White Rice SAKIHOKORE from Akita

(ガーリックライス への変更可能/complimentary change to Garlic Fried Rice)

赤だし・香の物

Miso Soup, Pickled Vegetables

季節のデザート

Seasonal Desserts

¥29,000

追加／Addition

Loin	50 g	¥10,500
	100 g	¥21,000
Tenderloin	100 g	¥24,000

※フィレについてはお尋ねください。在庫状況によってはご用意できない場合がございます。

Tenderloin may not be available depending on the stock.

※その他のご追加はアラカルトよりお選びください。

For other additions, please select from the a la carte menu.

表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

入荷の状況により、ご用意できない食材がある場合がございます。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

Please inform us if you have any food allergies. The above menu is subject to change without prior notice.