

～11/8

秋の松茸コース

～ Autumn Matsutake mushroom course ～

お口取り
Amuse-bouche

前菜
Appetizer

松茸と車海老の土瓶蒸し
Steamed Matsutake Mushrooms and Prawns with Soup Stock in a Teapot

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

松茸ご飯
Matsutake Mushroom rice

赤だし・香の物
Miso Soup , Pickled Vegetables

季節のデザート
Seasonal Desserts

¥42,000

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.

天 星

～ Tensei ～

お口取り

Amuse-bouche

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 への追加変更可能/change to Garlic Fried Rice for an additional charge)

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.

【秋の松茸コース】

厳選した秋の食材の旨みをシェフの技で最大限に引き出した品々をお召し上がりいただける秋の松茸コース。

この時期にしか味わうことのできない季節の一品は、「松茸と車海老の土瓶蒸し」をご用意。火入れの妙で仕上げる磯の香りが豊かな活蝦夷鮑、世界の舌を魅了する神戸ビーフなど、秋の味覚をご堪能ください。

【Autumn Matsutake mushroom course】

A variety of flavorful dishes made using select autumn ingredients skillfully prepared by our chef await you. The seasonal dish for this course is a warming soup with matsutake mushroom and Japanese tiger prawn dobin-mushi prepared in an earthenware teapot that can only be experienced at this time of year. Savor other flavors of autumn including fresh EZO-abalone, rich with the aroma and flavor of the sea and masterfully prepared with a precise use of heat and world-renowned Kobe beef

【天星】

余韻を楽しむステーキディナー

鉄板「天祐」の看板食材である希少ブランド「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」の魅力を存分に味わえるコースです。

沖縄・石垣島の大自然の中で大切に長期肥育されたこの「プレミアムビーフ」は常温で脂が溶けるほど融点が低く、赤身の深い味わいと甘く芳醇な香りが特徴です。見た目にも美しく柔らかな肉質や、焼き始めると同時に上がる香ばしく甘い香り、その焼ける音色までも堪能できる五感に響く逸品です。

この厳選した食材をベストなタイミングで味わっていただきたく、コース序盤にメインディッシュをご用意し、食後の余韻までご堪能ください。

【Tensei】

Savor the Afterglow of a Steak Dinner

Experience the allure of the rare brand "Ishigaki Island Kita-Uchi Farm Premium Beef," the signature ingredient of Teppanyaki Ten-yu. This premium beef, carefully raised over a long period in the pristine nature of Ishigaki Island, Okinawa, is known for its low melting point, causing the fat to melt at room temperature, and its deep, rich flavor and sweet, fragrant aroma. This exquisite dish appeals to all senses with its beautiful, tender texture, the sweet aroma that teases your nose as it begins to sizzle, and the captivating sound of it grilling. To allow you to savor this meticulously selected ingredient at its best, the main course is served at the beginning of the course, letting you enjoy the afterglow of the main course from the beginning until the very end.