

# 天 翔

～ Amagake ～

お口取り  
Amuse-bouche

前菜  
Appetizer

鰻とフォアグラの一品  
Dish of eel and foie gras

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

## ¥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.

# 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.

## 【天翔】

極上の旬と贅沢食材を味わうコース

厳選した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コースです。季節の旬を鉄板焼ならではの表現でご用意する「季節の一品」。

8月は鰻とフォアグラに玉子を合わせふんわりと仕上げた一品です。

磯の香りと旨みが豊かな「活蝦夷鮑」は新鮮な素材を火入れの妙で仕上げます。

世界の舌を魅了する「神戸ビーフ」は、兵庫県で生産された但馬牛の中で、厳しい定義を満たした選りすぐりだけがその称号を得られます。但馬牛の血統によるきめ細かで上品な甘みのある赤身と脂肪の風味・香りのまろやかなハーモニーを心ゆくまでお楽しみいただけます。

## 【Amagake】

A Celebration of Seasonal Luxuries

This course brings you the very best of seasonal and luxurious ingredients, expertly prepared by our chef. Each dish showcases the flavors of the season, with a unique Teppanyaki twist. For August, enjoy a delicate creation featuring eel, foie gras, and egg, crafted to a light and fluffy perfection. Fresh EZO-abalone, rich with the aroma and flavor of the sea, is masterfully prepared with precise heat.

The world-renowned "Kobe Beef," produced in Hyogo Prefecture from Tajima cattle, earns its title only by meeting stringent criteria. Revel in the harmonious blend of finely marbled, sweet, and flavorful red meat and fat, characteristic of Tajima cattle lineage, to your heart's content.

## 【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.