

~12/30
(12/23~25を除く)

香住 KASUMI

お口取り
Amuse-bouche

前菜
Appetizer

セコ蟹
Seko Crab

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

¥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.

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.

【冬のコース 香住】

厳選した冬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コース。この冬は兵庫県香美町ゆかりの食材に着目、この時期にしか味わうことのできない一品は、香住漁港で水揚げされたズワイガニの雌「セコガニ」をご用意。また香美町は但馬牛ゆかりの地でもあり、その血統を引き継いだ神戸ビーフもあわせてご堪能ください。ペアリングには穏やかな旨味と深みのある味わいが楽しめる「香住鶴 山廃 大吟醸」がおすすめです。

【Winter Course “Kasumi”】

Enjoy dishes that maximize the umami of carefully selected winter ingredients skillfully prepared by our chef. Focusing on ingredients associated with Kami Town, Hyogo Prefecture, we present a dish that can only be enjoyed during this season - female snow crab “Sekogani” caught at Kasumi fishing port. Kami Town is also known for Tajima beef, and in this course, you can enjoy Kobe beef, which inherits its bloodline. For pairing, we recommend “Kasumi Tsuru Yamahai Daiginjo,” which offers a mild umami and deep flavor.

【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.