

クリスマス ディナー

Christmas Course

お口取り
Amuse-Bouche

毛ガニの前菜
Hairy Crab Appetizer

黒あわび
KURO-Abalone

活 伊勢海老
Fresh Spiny Lobster

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 80g
Ishigaki-island KITAUCHI Farm Premium Beef Loin 80g
(フィレに変更+ ¥ 5,000 / change to tenderloin for an additional charge + ¥ 5,000)

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

X'mas デザート
Desserts

¥40,000

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.

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.

【クリスマス 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。

さらに素材を熟知したシェフが選び抜いた毛蟹や伊勢海老、野菜など贅を尽くした旬の幸をお楽しみいただきます。

素材の旨みを最大限に引き出すシェフの技、音や香りまでを楽しむ幸福なひとときをお過ごしいただけます

【Christmas Course】

Experience the allure of the rare brand "Ishigaki Island Kita-Uchi Farm Premium Beef," the signature ingredient of Teppanyaki Ten-yu.

Additionally, indulge in the ultimate seasonal delicacies—hairy crab, spiny lobster, and vegetables—meticulously selected by our chefs who know the ingredients inside out.

Experience the chef's artistry that maximizes the ingredients' natural flavors, and enjoy a blissful moment where even the sounds and aromas delight.