



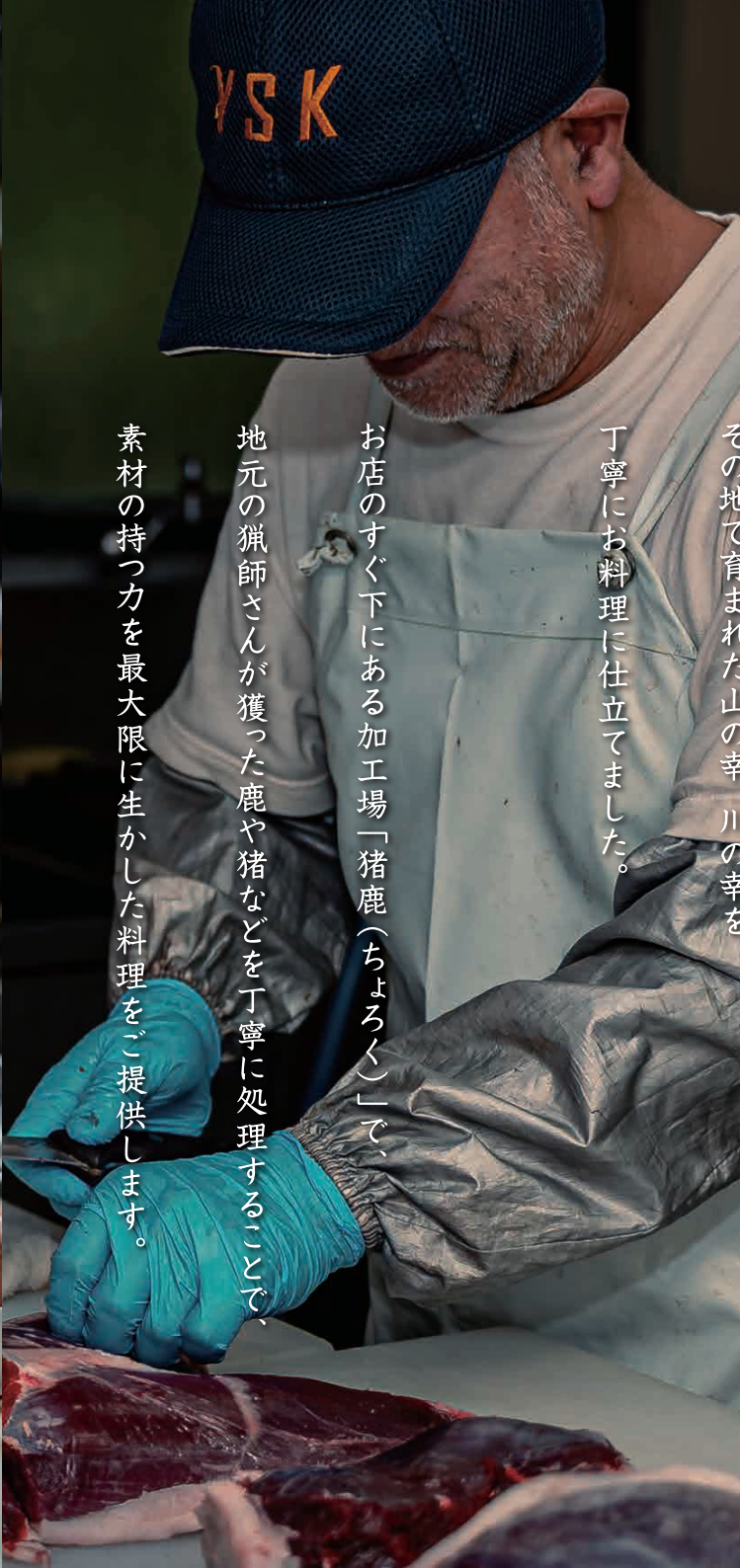
天雲龍

天雲龍

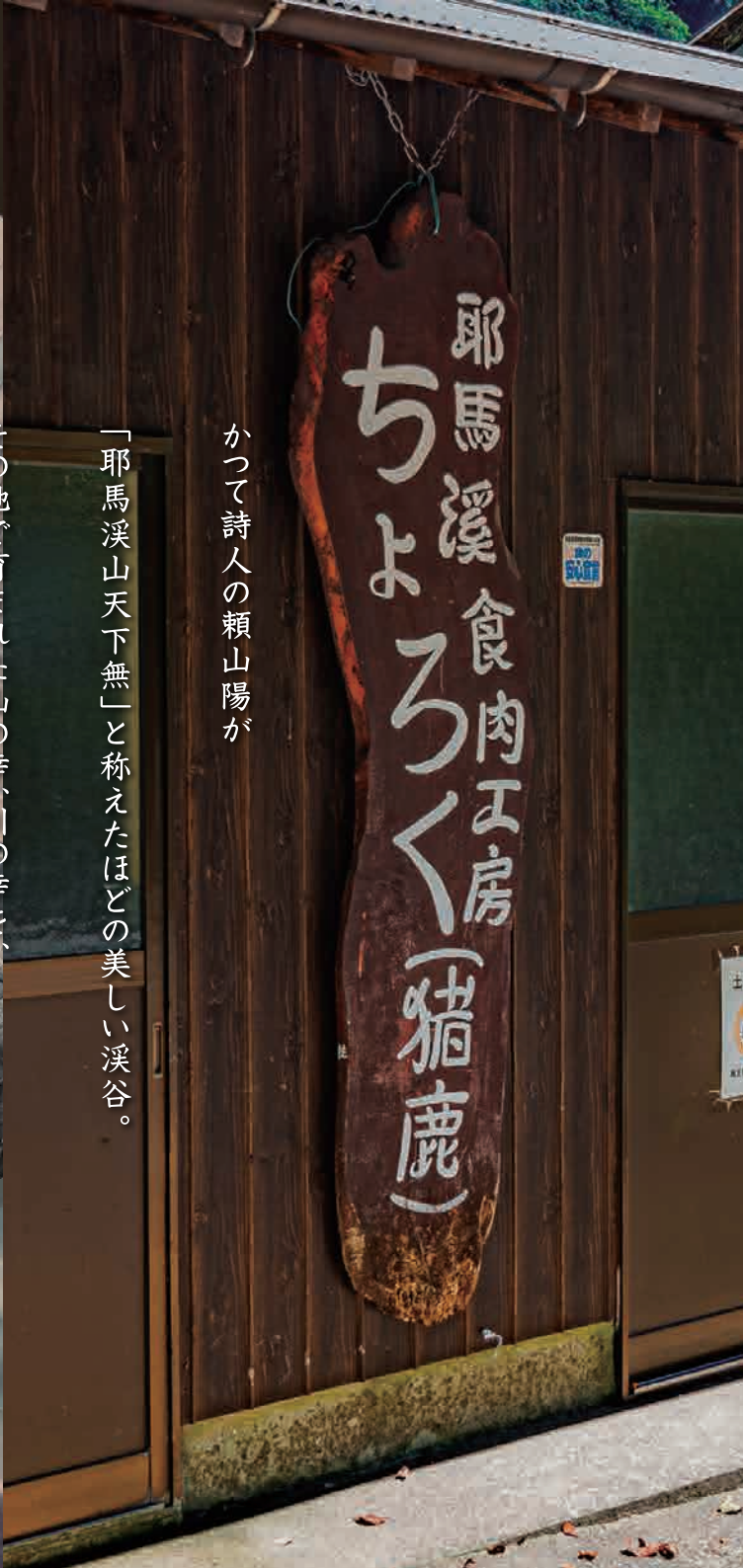
TENRYU



耶馬溪の風土や季節を感じていただける一皿を、
どうぞご堪能ください。



その地で育まれた山の幸、川の幸を、
丁寧にお料理に仕立てました。
お店のすぐ下にある加工場「猪鹿（ちよろく）」で、
地元の猟師さんが獲った鹿や猪などを丁寧に処理することで、
素材の持つ力を最大限に生かした料理をご提供します。



かつて詩人の頼山陽が
「耶馬溪山天下無」と称えたほどの美しい溪谷。

ジビエで味わう、耶馬溪の自然

猟師さんと捌き師さんの
丁寧な処理が実現する臭みのないジビエです。





猪の溶岩焼き御膳

2,500円 (税込2,750円)

猪肉溶岩焼、汁物、小鉢、白飯(山菜おこわ+300円)、香の物、デザート
追加肉50g 500円(税込550円)



もみじ鍋御膳

2,700円 (税込2,970円)

もみじ鍋、汁物、小鉢、白飯(山菜おこわ+300円)、香の物、デザート
追加肉50g 500円(税込550円)

もう一品

鹿のたたき ——— 600円
(税込660円)

鹿の骨付き煮 — 500円
(税込550円)

果実酒 天雲龍自家製

いちご酒 ——— 600円
(税込660円)

びわ酒 ——— 600円
(税込660円)

梅酒 ——— 600円
(税込660円)

アルコール

生ビール ——— 600円
(税込660円)

ノンアルコールビール — 400円
(税込440円)

瓶ビール ——— 600円
(税込660円)



ぼたん鍋御膳

2,800円 (税込3,080円)

ぼたん鍋、汁物、小鉢、白飯(山菜おこわ+300円)、香の物、デザート
追加肉50g 500円(税込550円)



耶馬溪産、冠地どりをいただく

「冠地どり」とは、日本で初めて島骨鶏を掛け合せて生まれた、大分県ブランド地鶏です。
柔らかさと程よい弾力、そして強い旨味が特徴です。

写真はイメージです。



耶馬溪産
冠地どりの溶岩焼き御膳

2,200円 (税込2,420円)

冠地どりの溶岩焼き、汁物、小鉢、白飯（山菜おこわ+300円）、香の物、デザート
追加肉50g 500円(税込550円)



耶馬溪産
冠地どりの鍋御膳

※鴨鍋御膳も
ご用意できます

2,400円 (税込2,640円)

冠地どりの鍋、汁物、小鉢、白飯（山菜おこわ+300円）、香の物、デザート
追加肉50g 500円(税込550円)

メインの食材以外は季節によって変わります

もう一品

地鶏のたたき

600円
(税込660円)

地鶏の唐揚げ

780円
(税込858円)

お酒

生酒

980円
(税込1,078円)

耶馬美人二十五度

800円
(税込880円)

耶馬美人二十度

700円
(税込770円)

麦焼酎二十五度

600円
(税込660円)

麦焼酎二十度

500円
(税込550円)

日本酒

500
(税込550円)

生ビール

600円
(税込660円)

ビール(中)

600円
(税込660円)

ノンアルビール

400円
(税込440円)

果実酒 天雲龍自家製

自家製いちご酒

600円
(税込660円)

自家製びわ酒

600円
(税込660円)

自家製梅酒

600円
(税込660円)

地元の生産者の方々によって
作られた食材を中心に料理をご提供しています。
お米は契約農家さんから
耶馬溪で獲れたもののみ使用しています。

お馴染みメニュー

鮎御膳

1,600円
(税込1,760円)

地鶏うどん／そば

880円
(税込968円)

鴨うどん／そば

980円
(税込1,078円)

猪うどん

1,300円
(税込1,430円)

ざるそば

580円
(税込638円)

山かけそば

800円
(税込880円)

自家製ダレ
国産うなぎ
うなぎ

1,800円
(税込1,980円)

自家製ダレ
国産うなぎ
うなぎ重セット

3,000円
(税込3,300円)

一品料理

鮎の塩焼き

780円
(税込858円)

鮎の塩焼き(特大)

1,080円
(税込1,188円)

やまめの塩焼き

880円
(税込968円)

やまめの唐揚げ

880円
(税込968円)

鹿のたたき

600円
(税込660円)

鹿の骨付煮

500円
(税込550円)

地鶏のたたき

600円
(税込660円)

地鶏の唐揚げ

780円
(税込858円)

すっぽんの唐揚げ

1,300円
(税込1,430円)

かに汁

600円
(税込660円)

山芋天ぷら

500円
(税込550円)

蒲焼

2,200円
(税込2,420円)

白飯

150円
(税込165円)

白飯(大)

200円
(税込220円)

おにぎり

200円
(税込220円)



(二名様以上、要予約)
天然耶馬溪
すっぽんフルコース
6,000円
(税込6,600円)

お酒

生酒

980円
(税込1,078円)

耶馬美人二十五度

700円
(税込770円)

耶馬美人二十度

800円
(税込880円)

麦焼酎 二十五度

600円
(税込660円)

麦焼酎 二十度

500円
(税込550円)

日本酒

500
(税込550円)

生ビール

600円
(税込660円)

ビール(中)

600円
(税込660円)

ノンアルビール

400円
(税込440円)

果実酒

天雲龍自家製

自家製いちご酒

600円
(税込660円)

自家製びわ酒

600円
(税込660円)

自家製梅酒

600円
(税込660円)

他にも珍しい果実酒あります。
お尋ねください。

ソフトドリンク

耶馬溪スミビ珈琲

500円
(税込550円)

リングジュース

300円
(税込330円)



天雲龍の味をご自宅でも

天雲龍の物販コーナーでは

ジビエや地鶏、鴨、すっぽんを使った

お鍋のセットを販売しております

お土産や贈り物にぜひご利用ください



天雲龍物販 お品がき



鴨鍋

スパイシーな胡椒の香りと、秘伝の割り出しスープを使った人気の商品です。

2人前 **3,600円**
(税込3,888円)

冠地どり鍋

冠地どりのガラで出汁をとった自慢のスープと頂く食べ応えのある一品。

2人前 **3,800円**
(税込4,104円)



ぼたん鍋

天然の猪肉を当店自慢のみそだしスープでお召し上がりください。
まろやかな味に仕上がっています。

2人前 **4,800円**
(税込5,184円)

もみじ鍋

耶馬溪で獲れた鹿を、耶馬溪牛乳を使用した特製すき焼き風の濃厚スープと頂く
当店オリジナルの人気お鍋です。

2人前 **4,500円**
(税込4,860円)



すっぽん鍋

昆布だしにすっぽんのエキスが溶け込み、ゼラチンがたっぷりです。
自家製ポン酢と薬味でさっぱりした味わいです。
(召し上がり方説明書付)

2人前 **5,500円**
(税込5,940円)