



天婦羅 てんぷら		料理		手工餃子		鉄なべごはん 二人前より	
匠のおまかせ天婦羅 山の上ホテル、銀座近藤で 十一年以上修行した てんぷらの匠 佐藤が担当致します。		おぼん菜盛 三種 一〇八〇 単品各種ご用意ございます お好みでどうぞ 五八〇〃		当店の餃子は、 粉から皮を一枚、一枚 手打ちでつくります。 モチモチとした皮が特徴です。		鉄なべ 牛ごはん 一人前 九八〇	
イ、三回に分けて お出しします 五八〇〇		牛バラと根菜の ピリ辛煮 一三八〇		牛肉豚肉あらびき れんこん 蓮根餃子 山椒の香り 焼／水 七八〇		鉄なべ グリンピース豆ごはん 一人前 九八〇	
ロ、二回に分けて お出しします 三八〇〇		生ハムと水茄子 九八〇		焼／水 七八〇		鉄なべ炊き白米ごはん 一人前 七〇〇	
天婦羅 盛合せ 二八〇〇		酒の肴いろいろ		豚肉と青菜餃子 焼／水 六八〇		鉄なべ白米とろろめし 一人前 一〇〇〇	
野菜天ぷら 一九八〇		からすみ大根（自家製） 八八〇		ホタテなめたけ（自家製） 五八〇		国産小麦粉一〇〇％使用 薬味もりうどん 八八〇	
鮎天ぷら 稚鮎五本 一〇〇〇		ふき味噌（自家製） 五〇〇		のり佃煮（自家製） 五八〇		大盛り 一〇〇〇 とろろ付き 十三〇〇	
鰻天ぷら 一八〇〇		南蛮唐辛子味噌（自家製） 五〇〇		フオンユマーラーぎょうざ 紅油麻辣餃子 赤い辛いタレの かかったゆで餃子 四川では定番 七八〇		汁無し担々麺 八八〇	
海老天ぷら 一本より 五〇〇		宮崎椎葉村の お母さん梅干し 三八〇				おにぎり ネギマグロ 一ヶ 六八〇	
穴子天ぷら 一二〇〇							