

九
天
人
天
天
天

季節如の

てんぷらコース

其の時々の旬菜有
魚介とおまかせで揚
げさせて戴きます

松 一五〇〇〇

竹 一〇〇〇〇

梅 八〇〇〇

少々軽目のコースです

六〇〇〇

てんぷら
丸の内 天丸

価格に全てへ税込表記してございます

おーながき

てんぷら盛りあせ

松 五八〇〇ー

竹 三八〇〇ー

梅 二八〇〇ー

くまびり尾

天婦羅 一〇〇〇ー

てんぷらの

天井

特上 三八〇〇ー

上 二八〇〇ー

並 一五〇〇ー

鰻天井 美味い

特上 三八〇〇ー

上 二八〇〇ー

汁香るえ 二六〇〇ー

大盛りじん 一八〇〇ー

単品

車えび^{一尾} 一〇〇〇ー 大さき 八〇〇ー

甘鯛 三〇〇ー どんこ 八〇〇ー

きす 七〇〇ー 大きな 六〇〇ー

帆立 七〇〇ー 舞茸 六〇〇ー

白子 八〇〇ー 氷に 五〇〇ー

かき 七〇〇ー 柿 五〇〇ー

穴子 一〇〇〇ー くらす 五〇〇ー

めじろ 五〇〇ー えび草 七〇〇ー

さやう 六〇〇ー にんやく 四〇〇ー

雲丹 一五〇〇ー 甘長 五〇〇ー

若さぎ 四〇〇ー 唐辛子

いか 七〇〇ー アスパラ 七〇〇ー

ふく 一〇〇〇ー 南瓜 四〇〇ー

その他 茄子 四〇〇ー

その時の 魚 一〇〇〇ー 之七揚 一〇〇〇ー

表示価格は税込表記です。テーブルチャージ代としてお一人様三三〇円いただきます。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。