

秋の天麩羅 天〇コース

各コースにより具材（天タネ）が変わります
量はほとんど変わりません

先付、天ぷら、天井（大中小 お好みでどうぞ）、甘味付き

A. 天〇スペシャル

松茸 河豚 蟹 海老のコース 松 25,000
(27,500)

通常のコースに松茸 河豚 蟹 海老
黒毛和牛等を盛り込みました

竹 20,000
(22,000)

梅 15,000
(16,500)

B.

おなじみの
(1) 松茸天ぷらコース



(2) 河豚天ぷらコース

(3) 蟹天ぷらコース

(4) 鰻天ぷらコース
当店名物



(5) 通常の天ぷらコース 10,000(11,000)

松茸1本揚げ付き +3,000(3,300)

秋の天種（テンタネ）

松茸 2,800~5,000 (3,080) (5,500)	河豚フグ 1,000(1,100)	車海老 800(880)	めごち 400(440)	氷下魚こまい 400(440)
タラハ蟹 1,800(1,980)	甘鯛 1,000(1,100)	ブラックタイガー 牛海老 500(550)	鰯 あじ 400(440)	帆立 700(770)
鰻 1,600(1,760)	穴子 1,500(1,650)	鯛 800(880)	雲丹 1,500(1,650)	栗 800(880)
銀宝 600(660)	椎茸 500(500)	鮎 あわび 時価	茄子 400(440)	舞茸 800(880)
銀杏 400(440)	和牛 1,000(1,100)	ペコロス (いさい玉ねぎ) 400(440)	蓮根 400(440)	秋刀魚 500(550)
南瓜 400(440)	丸十(さつまいも) 500(500)	鮭 500(550)	きす 500(550)	梅干 500(550)
高野豆腐 400(440)	湯葉 700(700)	大福 500(550)	羊羹 500(550)	果実 800(880)

単品追加できます

定食

おまかせ天ぷら定食 松 8,800
(9,680)

汁 香 ご飯付き 竹 5,800
(6,380)

上記の天種よりおまかせで揚げさせていただきます

梅 3,800
(4,180)

ビジネス定食
(昼限定) 2,800
(3,080)

名物

鰻天ぷら定食

汁 香 ご飯付き

うなぎを取り入れた魚介
野菜盛り合わせ



松 8800
(9,680)

竹 5800
(6,380)

梅 3800
(4,180)

天〇の名物天井

スペシャル ごちそう山盛り

河豚 蟹 松茸 海老天井 5,800(6,380)
魚介 野菜入り

季節のご馳走

河豚天井 } 特上 4,800(5,280)
蟹天井 } 上 3,800(4,180)

松茸 山のごとし

松茸山天井

たっぷり松茸
海老 魚介
野菜入り



これが噂の松茸山（松茸は11月初旬頃迄）

特上 5,800(6,380)
上 4,800(5,280)
並 3,800(4,180)

穴子に負けぬ旨さ

鰻天井 鰻 野菜入り 特上 4,800(5,280)
上 3,800(4,180)
並 2,800(3,080)

ドーンと

穴子一本天井 3,800(4,180)

びっくり

海老天井 10尾 3,800(4,180)
7尾 2,800(3,080)

しっかりした美味しい海老を使用

名物

天〇 特上 3,800(4,180)
はみ出し天井 上 2,800(3,080)
並 1,800(1,980)

野菜だけの天井もお作りします

お声がけください

天井に松茸追加 +1,000円(1,100)

