

こだわりの

おすすめ天麩羅コース

春の地蛤、子持ちししゃこ、鯖、金目など
選び抜いた食材を使用します

一三、〇〇〇

おまかせ

季節の天麩羅コース

春は魚も野菜もみんな美味しい

八、八〇〇

お決まり天麩羅コース

五、八〇〇

Our recommended tempura course

12,000

おすすめ天麩羅コース

Clam, mantis shrimp have eggs, spanish mackerel, red sea bream tempura served with meal, soup, pickles & dessert

Seasonal tempura course

8,800

季節の天麩羅コース

Assorted seasonal seafood & vegetable tempura served with meal, soup, pickles & dessert

Assorted chef's choiced tempura course

5,800

お決まり天麩羅コース

Assorted chef's recommended tempura served with meal, soup, pickles & dessert

天麩羅单品

活車海老

味の濃い海老です

一本 一、二〇〇

金目鯛松笠揚げ

衣をカリカリとさせます

一、八〇〇

鯛たい

一、〇〇〇

地蛤

一、六〇〇

子持ちシヤコ

一、〇〇〇

鱈さわら

八〇〇

初かつお

レアで揚げます

一、〇〇〇

穴子

一、〇〇〇

ほたて

一、〇〇〇

桜えび

八〇〇

あおりいか

一、〇〇〇

ほたるいか

八〇〇

めぐち

八〇〇

きす

一、〇〇〇

筍

八〇〇

たらの芽

六〇〇

ふきのとう

三八〇

うど

五〇〇

そら豆

五〇〇

トマト

三八〇

蓮根

五〇〇

大きなしいたけ

七〇〇

みょうが竹

三八〇

新たまねぎ

三八〇

太アスパラ

一、〇〇〇

さつま芋

五〇〇

南瓜

五〇〇

舞茸

五〇〇

ゆば

五〇〇

とろろ芋

六〇〇

長芋

六〇〇

肴

塩辛

五八〇

いか梅和え

七八〇

花わさび

六八〇

ふきみそ

四八〇

ほたるいかぬた

八八〇

豆腐味噌漬

七八〇

冷奴

四八〇

つけもの盛り

六八〇

からすみチーズ

七八〇

新めかぶ

六八〇

若竹煮

一、〇〇〇

若ごぼう金平

五八〇

Ala Carte tempura

Fresh Japanese tiger prawn	活車海老	1pc	1,200
Red sea bream (crispy-fried)	金目鯛の松笠揚げ		1,800
Sea bream	鯛		1,000
Clam	地蛤		1,600
Mantis shrimp have eggs	子持ちシヤコ		1,000
Spanish mackerel	鱈		800
Seasonal bonito	初かつお		1,000
Conger eel	穴子		1,000
Scallop	帆立		1,000
Sakura shrimp	桜えび		800
Aori squid	あおりいか		1,000
Firefly squid	ほたるいか		800
Big-eyed flathead	めぐち		800
Sand borer	きす		1,000
Bamboo shoot	筍		800
Aralia Sprout	たらの芽		600

Appetizers

Salted squid guts	塩辛	580
Squid dressed w/ Japanese plum sauce	いか梅和え	780
Japanese horseradish flower	花わさび	680
Butterbur & Miso sauce	ふきみそ	480
Squid dressed w/ vinegar & Miso sauce	ほたるいかぬた	880
Tofu pickled w/ Miso	豆腐味噌漬	780
Tofu	冷奴	480
Assorted pickles	つけもの盛り	680
Botargo & cheese	からすみチーズ	780
Seasonal Mekabu	新めかぶ	680
Stewed young bamboo shoot	若竹煮	1,000
Burdock root cooked in sugar & soy sauce	若ごぼう金平	580

食 事

てんぷら定食

松 三、八〇〇
竹 二、八〇〇

大海老名物天井

(富士山天井)

二、八〇〇

天井

松 三、八〇〇
竹 二、八〇〇
梅 一、八〇〇

海老天井 海老五本

二、八〇〇

かき揚げ天井

小 一、二〇〇
二、〇〇〇

漁師天井

一、八〇〇

ベジタリアン野菜天井

一、五〇〇

天井 小

天茶 小

天バラ 小

各 一、二〇〇

ご飯セット 汁・香付

五〇〇

五種の天婦羅ハーフコース

おためし天婦羅

海老、魚介、野菜など

旬物五種の天婦羅ハーフコース

お食事はかき揚げ天井、香物、汁物

追加注文も承ります。
係員に申し付け下さい。

三、八〇〇

甘 味

季節の水菓子

六〇〇

上五島塩アイス

六〇〇

Meals

Tempura set meal	てんぷら定食	special 3,800 standard 2,800
“Fuji-yama” king prawn tempura bowl	富士山天井	2,800
Tempura bowl	天井	ex special 3,800 special 2,800 standard 1,800
5 prawns tempura bowl	海老五本天井	2,800
Mixed tempura bowl	かき揚げ天井	2,000 small 1,200
Fisherman’s tempura bowl	漁師天井	1,800
Vegetarian’s tempura bowl	ベジタリアン野菜天井	1,500
Small tempura bowl	小天井	1,200
Ochazuke w/ tempura	天茶漬け	1,200
Mixed rice w/ tempura	天バラ	1,200
Plain rice, miso soup & pickles	ご飯セット	500

Dessert

Seasonal fruit	季節の水菓子	600
Kamigoto salt ice cream	上五島塩アイス	600

5 kinds of tempura in smaller portion “Tasting tempura course”

お試し天婦羅

5 kinds of tempura with seasonal ingredients (shrimp, seafood & vegetable), mixed up fried tempura rice bowl, pickles & soup

You can place additional orders after ordering. Please don't hesitate to tell us what you need.

3,800