

一年十二ヶ月

其の時々に出会う食材を水と粉で揚げます

(当店の天ぷら粉には卵は使用しておりません)

おまかせてんぷら

い 三万五千円
(三万八千五百円)

おまかせで揚げさせて戴きます

ろ 二万五千円
(二万七千五百円)

お好みが御座居ましたら

は 二万円
(二万二千元)

御遠慮なくお申し付けください。

に 一万五千円
(一万六千五百円)

今月の天種 てんたね

車海老	要予約 松葉蟹	セイコ蟹	河豚 <small>ふぐ</small>
ししやも	鮑 <small>あわび</small>	わかさぎ	小柱
牡蠣 <small>かき</small>	鱈 <small>さわら</small>	鰻 <small>うなぎ</small>	穴子
平貝 <small>たいらがい</small>	カマス	鱈 <small>きす</small>	烏賊 <small>いか</small>
蛤 <small>はまぐり</small>	甘鯛 <small>あまだい</small>	帆立	目鯛 <small>めごち</small>
白子	雲丹 <small>うに</small>	玉葱	舞茸
海老芋	初掘り筍	赤茄子	蓮根
ごぼう	下仁田葱	百合根	銀杏
アスパラ	南瓜 <small>かぼちゃ</small>	くわい	柿
つぶあん	おもち		