

其の時々に出会う食材を水と粉で揚げます

(当店では天ぷら粉に卵は使用していません)

天蒼々の
おまかせてんぷら

- 〈一〉 二〇〇〇〇円
(二二〇〇〇円)
- 〈二〉 一五〇〇〇円
(一六五〇〇円)
- 〈三〉 一〇〇〇〇円
(一一〇〇〇円)

てんぷら定食

汁、香、ごはん付

- 〈イ〉 八八〇〇円
(九六八〇円)
- 〈ロ〉 六八〇〇円
(七四八〇円)
- 〈ハ〉 四八〇〇円
(五二八〇円)

今月の天種 てんたね

車海老	鯉	うど
かさご	鱧	アスパラ
あいなめ	カマス	玉葱
姫小鯛	甘鯛	茄子
鮑	帆立	初掘り筍
春子鯛	小柱	みょうが
蛤	穴子	夕ラ芽
稚鮎	烏賊	谷中しょうが
目鯛	銀宝	舞茸
雲丹	すずき	新蓮根
平貝	鳥取牛赤身	じゃが芋
鰻	天豆	

天井

当店名物

ヒルズ天井

一〇〇〇〇円
(一一〇〇〇円)

〈特上〉 四八〇〇円
(五二八〇円)

〈上〉 三八〇〇円
(四一八〇円)

〈並〉 二八〇〇円
(三〇八〇円)

鰻天井 三八〇〇円
(四一八〇円)

穴子天井 二八〇〇円
(三〇八〇円)

日替わり天井 一八〇〇円
(一九八〇円)