

We use only water and flour and do not use eggs for tempura.

Chef's choices tempura course

おまかせてんぷら

(A) ¥38,000
(¥41,800)

(B) ¥28,000
(¥30,800)

(C) ¥20,000
(¥22,000)

(D) ¥15,000
(¥16,500)



Ingredients

Prawns / Tilefish / Fugu

車海老 甘鯛 ふぐ

Milt / Sea Urchin / Tidepool Gannel /

白子 うに 銀宝

Longtooth Grouper / Eel / Matsuba Crab

くえ うなぎ 松葉蟹

Abalone / Big-eyed Flathead / Sand Borer

あわび めごち きす

Shishamo Smelt / Goby / Sweet Potato

本ししゃも はぜ さつま芋

Conger Eel / Baby Onion

アナゴ ベコロス小玉ねぎ

Lotus Root / Fushimi Red Pepper

れんこん 伏見唐辛子

Donko Shitake Mushroom / Shrimp potato

どんこしいたけ えびいも

Shimonita Green Onion / Figs

下仁田ネギ いちぢく