

# 天婦羅コース

## おまかせ天婦羅コース

季節のこだわりの食材を揚げさせていただきます

天婦羅八ヶ十点  
お食事、汁、香、甘味

(イ) 六、〇〇〇  
(ロ) 八、〇〇〇

お造り、肴  
天婦羅十ヶ十二点  
お食事、汁、香、甘味

(ハ) 一〇、〇〇〇  
(ニ) 一五、〇〇〇

### 【日本の十二ヶ月を揚げる】

日本には四季があり、魚も野菜も「走り」「旬」「盛り」「名残り」の食材があります

当天まるは一年十二ヶ月の美味なる食材を天婦羅で揚げさせていただきます



# 天婦羅

## 岩牡蠣の天婦羅

一、二〇〇

## あわびの姿揚げ

一、八〇〇

## 国産うなぎの天婦羅

半分 六、八〇〇  
一本 一三、〇〇〇

生うに 一、七〇〇

稚鮎 七〇〇

のどぐろ 時価

すずきの昆布巻き 九〇〇

鱈なめろう磯辺揚げ 九〇〇

帆立 七〇〇

穴子 一、〇〇〇

キス 一、〇〇〇

車海老 一、〇〇〇

めぐち 一、〇〇〇

## おまかせ天婦羅盛り

並 三、八〇〇  
特選 六、八〇〇

## こだわりの さつま芋の天婦羅

一、〇〇〇

※調理に三十分お時間をいただきます

## とうもろこし

## かき揚げ

七〇〇

賀茂茄子 京都 三八〇

アスパラ 極太 六〇〇

いちじく 愛知 五〇〇

甘長唐辛子 京都 三八〇

みょうが 三八〇

おくら 国産 三八〇

玉ねぎ 淡路島 五〇〇

新ごぼう 五〇〇

矢生姜 三八〇

大葉 三八〇

ジャンボマッシュルーム 三八〇

しいたけ 肉厚 五〇〇

湯葉梅しそ巻き 五〇〇

蓮根 厚切り 六〇〇

かぼちゃ 厚切り 六〇〇

# 刺身

## 本日の昆布お造り

一、〇〇〇より

## 本日のなめろう

一、〇〇〇より

かつお刺し 一、五〇〇

帆立刺し 一、〇〇〇

生うに刺し 一、七〇〇

## 肴

たたききゅうり 五八〇

甘酢醤油漬け 五八〇

じゅんさい ポン酢 八八〇

豆腐の味噌漬け 七八〇

海鮮ぬた 九八〇

もずく酢 六八〇

ぬか漬け 六八〇

からすみチーズ 七八〇

かにみそ 七八〇

# 食事

## 旬の天婦羅膳

天婦羅八点、小鉢、お食事、汁、香

二、八〇〇

## 特大海老天井(富士越え)

二、八〇〇

## 穴子一本天井

一、八〇〇

## かき揚げ天井

二、〇〇〇  
小 一、二〇〇

天茶漬け 一、二〇〇

たぬきめし 汁・香 六〇〇

ご飯セット 汁・香 五〇〇

## 甘味

本日の甘味 六〇〇

上五島塩アイス 六〇〇



表示価格は税別表記です。テーブルチャージ代としてお一人様三〇〇円いただきます。入荷によりメニュー内容が変わることがございます。

# 天婦羅 Tempura

## Assorted chef's choiced tempura course

with meal, soup, pickles, dessert

おまかせ天ぷらコース

- A. Tempura : 8~10 kinds 6,000
- B. Tempura : 8~10 kinds 8,000
- C. Tempura : 10~12 kinds 10,000  
Sahimi, Appetizer
- D. Tempura : 10~12 kinds 15,000  
Sahimi, Appetizer

## Special recommended menu

**Oyster** 1,200  
岩牡蠣の天婦羅

**Abalone** 1,800  
あわびの姿揚げ

**Eel** half 6,800  
国産うなぎの天婦羅 whole 12,000

**Special sweet potato** 1,000  
It takes about 30 minutes to cook it.  
さつまいもの天ぷら

**Corn** 700  
とうもろこしかき揚げ

## Seafood

Fresh sea urchin 1,700  
生うに

Sweetfish 700  
稚鮎

Rockfish the market price  
のどぐろ

Sea bass-filled rolled kelp 900  
すずきの昆布巻き

Chopped horse mackerel w/ ginger & miso 900  
鰯なめろう磯辺揚げ

Scallop 700  
帆立

Conger eel 1,000  
穴子

Sillago 1,000  
キス

Prawn 1,000  
車海老

Flathead fish 1,000  
めごち

Assorted tempura 3,800  
seafood & vegetables regular  
おまかせ天ぷら盛り special 6,800

## Vegetable

Eggplant - from Kyoto 380  
賀茂茄子 京都

Thick asparagus 600  
アスパラ 極太

Fig - from Aichi 500  
いちじく 愛知

Bell pepper - from Kyoto 380  
甘長唐辛子 京都

Myoga ginger 380  
みょうが

Okra - domestic 380  
おくら 国産

Onion - from Awaji island 500  
玉ねぎ 淡路島

Burdock 500  
新ごぼう

Ginger 380  
矢生姜

Perilla leaves 380  
大葉

Jumbo mushroom 380  
ジャンボマッシュルーム

Thickness Shitake mushroom 500  
しいたけ 肉厚

Perilla leaves, salted plum & Tofu skin 500  
湯葉梅しそ巻き

Thick-sliced lotus root 600  
蓮根 厚切り

Thick-sliced winter squash 600  
かぼちゃ 厚切り

## 肴 Appetizers

Pounded cucumber 580  
w/ sugar, vinegar & soy sauce  
たたきさきゅうり甘酢醤油漬け

Brasenia w/ ponzu 880  
じゅんさいボン酢

Tofu pickled w/ miso 780  
豆腐の味噌漬け

Seafood dressed w/ vinegar & miso 980  
海鮮ぬた

Vinegared mozuku seaweed 680  
もずく酢

Bran pickles 680  
ぬか漬け

Dried mullet roe w/ cheese 780  
からすみチーズ

Crab butter 780  
かにみそ

## 刺身 Sashimi

Today's Kobu-shime sashimi 1,000~  
Kobu-jime, kelp marinade  
本日の昆布しめ造り

Today's chopped fish 1,000~  
w/ ginger & miso  
本日のなめろう

Bonito 1,500  
かつお刺し

Scallop 1,000  
帆立刺し

Fresh sea urchin 1,700  
生うに刺し

## 食事 Meals

Seasonal tempura zen lunch set 2,800  
8 kinds of tempura, side dish, rice & soup  
旬の天婦羅膳

Big prawn tempura bowl 2,800  
特大海老天井

Conger eel tempura bowl 1,800  
穴子一本天井

Mixed tempura bowl 2,000  
かき揚げ天井 for kids 1,200

Ochazuke w/ tempura 1,200  
天茶漬け

Rice w/ tempura bits 600  
たぬきめし

Plain rice, miso soup & pickles 500  
ごはんセット

## 甘味 Dessert

Today's dessert 600  
本日の甘味

Kamigoto salt ice cream 600  
上五島塩アイス



\*We have a cover charge of ¥300 per person.  
\*These prices do not include tax.  
\*Menu may change up on the market.