

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

- Large Asari clam** 1,700
大あさりの姿揚げ
- Wagyu sirloin** 3,800
和牛サーロインの天婦羅
- Chinowa-ring (seasonal tempura)** 800
夏越しの茅の輪揚げ
- Special sweet potato** 1,000
It takes about 30 minutes to cook it.
さつまいもの天ぷら

Seafood

- Sweetfish 700
稚鮎
- Sakura shrimp 800
桜海老
- Pike conger 1,000
鱧
- Sea squirt 800
ほや
- Sea bass-filled rolled kelp 900
すずきの昆布巻き
- Chopped horse mackerel w/ ginger & miso 900
鱈なめろう磯辺揚げ
- Scallop 700
帆立
- Conger eel 1,000
穴子
- Sillago 1,000
キス
- Prawn 1,000
車海老
- Fresh sea urchin 1,700
生うに

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

Vegetable

- Eggplant - from Sensyu 380
水茄子 泉州
- Thick asparagus 600
アスパラ 極太
- Himetake bamboo shoot - from Yamagata 700
姫竹 山形 月山
- Bell pepper - from Kyoto 380
甘長唐辛子 京都
- Fruit tomato 380
フルーツマト
- Young corn 380
皮付きヤングコーン
- Onion - from Awaji island 500
玉ねぎ 淡路
- Burdock 500
新ごぼう
- Ginger 380
矢生姜
- Okra - domestic 380
おくら 国産
- Myoga ginger 380
みょうが
- Thickness Shitake mushroom 500
しいたけ 肉厚
- Shiso & 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

- Vinegared Sea squirt 880
ほや酢
- Brasenia w/ ponzu 880
じゅんさいポン酢
- Tofu pickled w/ moromi-miso 780
山うに豆腐
- 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 1,200
初かつお
- Scallop 1,000
帆立
- Fresh sea urchin 1,700
生うに

食事 Meals

- Seasonal tempura zen lunch set 2,800
8 kinds of tempura, side dish, rice & soup
旬の天婦羅膳
- Tempura bowl 2,800
とびだし天井
- 5 Prawns tempura bowl 2,500
海老五本天井
- 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.