

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

千葉県産
大あさりの姿揚げ

一、七〇〇

和牛

サーロインの天婦羅

三、八〇〇

稚鮎

七〇〇

桜海老

八〇〇

鱧はも

一、〇〇〇

ほや

八〇〇

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

生うに

一、七〇〇

おまかせ天婦羅盛り

並 三、八〇〇
特選 六、八〇〇

こだわり
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

無病息災

夏越しの茅の輪揚げ

八〇〇

水茄子 泉州

三八〇

アスパラ 極太

六〇〇

姫竹 山形 月山

七〇〇

甘長唐辛子 京都

三八〇

フルーツトマト

三八〇

皮付きヤングコーン

三八〇

玉ねぎ 淡路

五〇〇

新ごぼう

五〇〇

矢生姜

三八〇

おくら 国産

三八〇

みょうが

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

本日の昆布め造り

一、〇〇〇より

本日のなめろう

一、〇〇〇より

初かつお刺し

一、二〇〇

帆立刺し

一、〇〇〇

生うに刺し

一、七〇〇

肴

ほや酢

八八〇

じゅんさいポン酢

八八〇

山うに豆腐

七八〇

海鮮ぬた

九八〇

もずく酢

六八〇

ぬか漬

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

とびだし天丼

大海老、穴子、野菜 二、八〇〇

海老五本天丼

二、五〇〇

かき揚げ天丼

二、〇〇〇
小 一、二〇〇

天茶漬

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

