

天婦羅

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



活けどじょうの天婦羅 五〇〇

白子の天婦羅

とらふぐ 一、八〇〇
たら 八〇〇
食べ比べ 二、三〇〇

たらば蟹の天婦羅 二、一〇〇

金目鯛の松笠揚げ 一、八〇〇

うまづらはぎ 一、二〇〇

牡蠣 八〇〇

わかさぎ 五〇〇

椎茸かに詰め 一、〇〇〇

あおりいか 一、〇〇〇

帆立 七〇〇

活メ穴子 一、〇〇〇

活車海老 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 さつま芋の天婦羅 一、〇〇〇

※調理に四十分お時間をいただきます

海老芋天 五〇〇

大浦ごぼうと春菊 五〇〇

つくね芋磯辺揚げ 五〇〇

ゆり根 五〇〇

下仁田ねぎ 三八〇

加賀れんこん石川 五〇〇

ばってん茄子熊本 五〇〇

舞茸 五〇〇

しいたけ肉厚 五〇〇

ジャンボマッシュルーム 五〇〇

アスパラ極太 六〇〇

大葉 三八〇

三つ葉 三八〇

玉ねぎ 淡路島 五〇〇

湯葉梅しそ巻き 五〇〇

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

本鮪刺し 一、五〇〇

帆立刺し 一、〇〇〇

うまづらはぎ 一、六〇〇

肴

柚子大根甘酢漬け 五八〇

山なめこと せりのおひたし 五八〇

豆腐の味噌漬け 七八〇

甘海老塩辛 七八〇

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 二、八〇〇

天婦羅八点、小鉢、お食事、汁、香

富士越え天井 二、八〇〇

海老五本天井 二、五〇〇

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・香付 六〇〇

ご飯セット汁・香付 五〇〇

甘味

本日の甘味 六〇〇

上五島塩アイス 六〇〇

