

主婦の羅

冬のてんぷら

冬は魚と野菜と
クハおひー！

天ぷら
通常コース

- (イ) 六八〇〇-
- (ロ) 八八〇〇-

こだわりの
おすすめ

又ぶらコース

冬のふく白子 活えび
たのし解凍 金目
かまこ竹む 選り抜
た食材を使用し専

- (イ) 一〇〇〇〇-
- (ロ) 一五〇〇〇-

単品での

お好みえんぷら

もじりたて



刺身

大えび 世界一
大きむ 二〇〇〇-

ゆり根 五〇〇-

早稲苜 一〇〇〇-

聖護院 大根
大根 六〇〇-

くわい 六〇〇-

九条葱 五〇〇-

下仁田葱 五〇〇-

蓮根 五〇〇-

大さのたけ 七〇〇-

まかん 三〇〇-

柚子 あか
あか 七〇〇-

舞茸 五〇〇-

南 か
か 五〇〇-

さつま芋 五〇〇-

玉葱 四〇〇-

大アスパラ 七〇〇-

ゆ 五〇〇-

とろろ芋 六〇〇-

えんぶく玉 三〇〇-

お食事

天井 特上 三六〇〇-

上 二八〇〇-

並 一八〇〇-

大志 世界一
大きむ

名物天井 大きむ
使用

海老天井 二五〇〇-

かき揚げ 二〇〇〇-

天井 三二〇〇-

えんぷら定食 (イ) 三六〇〇-

天井 (ロ) 二八〇〇-

天茶 三〇〇-

天カラ 一三〇〇-

いけん汁 香
香 五〇〇-

セツト

甘味

季節の水菓子 六〇〇-

上五島塩アラス 六〇〇-

天

