

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  
おすずめ

又ぶらコース

冬のふく白子活え  
たのし解凍金魚  
かき揚げと選り抜いた  
た食材を使用した

- (イ) 一〇〇〇〇-
- (ロ) 一五〇〇〇-

単品での  
お好みてんぷら

もじりたて



くまの海老  
当番の海老  
活車えびです  
一本 一三〇〇-

ふくてんぷら 一五〇〇-

白子くまの 二五〇〇-  
聖子たら 一〇〇〇-

金目鯛 八〇〇-  
衣をカリカリと  
させます

鯛たい 一〇〇〇-

中巻き巻 五〇〇-

かき 八〇〇-

たのし解凍 二五〇〇-

穴子 一〇〇〇-

ほたて 七〇〇-

白魚 一三〇〇-

いか 一〇〇〇-

ぶり塩 八〇〇-  
昆布×

めざし 一〇〇〇-

あさぎ 一〇〇〇-

大えび世界一  
大きむ 二〇〇〇-

ゆり根 五〇〇-

早蕨筍 一〇〇〇-

聖護院大根  
つく 六〇〇-

くわい 六〇〇-

九条葱 五〇〇-

下仁葱 五〇〇-

蓮根 五〇〇-

大さのたけ 七〇〇-

まかん 三八〇-

柚子あか  
やち 七〇〇-

舞茸 五〇〇-

南か  
な 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 三八〇-

刺身

刺身盛り三前 一八〇〇-

鯛う  
た 一〇〇〇-

鯛鯛  
身 一三〇〇-

いか 一三〇〇-

鯛鯛  
身 一三〇〇-

お食事

天丼 特上 三六〇〇-

上 二八〇〇-

並 一八〇〇-

大志世界一  
大きむ

名物天丼大きむ  
使用

海老天丼

かき揚げ

天丼 三二〇〇-

えぶら定食

天丼(イ) 三六〇〇-

天丼(ロ) 二八〇〇-

天茶小 一三〇〇-

天茶小 一三〇〇-

いけん汁香 五〇〇-

甘味

季節の水菓子 六〇〇-

上五島塩アラスカ 六〇〇-

天婦羅



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は変わることがございます。1912