

てんぷら
入る

日本の十二月を揚げた

日本には四季があります

魚・野菜には

「走り魚」「盛り」

そして「名残り」があります

美味なる食材を

天婦羅に致しませう

Deep-fried Japanese seasonal ingredients “Tempura” We have four seasons in Japan. We use seasonal ingredients just right for that season. You can order seasonal seafood & vegetable tempura. Please enjoy your meal.

一年十二ヶ月

月ごとの旬を揚げる

松 贅を揚げるおまかせコース

時季の魚介と野菜の天婦羅 御食事 一、二、〇〇〇より

〈要予約〉

竹 お決まりの天ぷらコース

厳選の魚介と野菜の天婦羅 御食事 八、八〇〇

梅 お気軽な軽めのコース

魚介と野菜の天婦羅 御食事 五、八〇〇



天ぷら定食

天ぷら、汁、飯、香の物付

上	二、八〇〇
並	一、五〇〇

野菜天ぷら定食

天ぷら、汁、飯、香の物付

一、五〇〇

天 井

汁、香の物付

上	一、八〇〇
並	一、三〇〇
野菜	一、三〇〇

まかない天井

汁、香の物付

九八〇



天麩羅单品

活車海老

味の濃い海老です

一本 一、二〇〇

秋鮭といくら 八〇〇

甘鯛 一、八〇〇

かます 一、〇〇〇

穴子 一、〇〇〇

ほたて 一、〇〇〇

あおりいか 一、〇〇〇

きす 一、〇〇〇

めぐち 七〇〇

松茸

一、八〇〇

栗

五〇〇

新ぎんなん

七〇〇

いちじく

五〇〇

舞茸

三八〇

大きなしいたけ

八〇〇

みょうが

三八〇

太アスパラ

一、〇〇〇

南瓜

五〇〇

蓮根

五〇〇

さつまいも

八〇〇

肴

鯛昆布

一、〇〇〇

もずく酢

六八〇

じゃことかぶの葉炊き 六八〇

漬物盛り

六八〇

薬味豆腐

六八〇

豆腐味噌漬

七八〇

ほぼ全ての商品が

お持ち帰り頂けます

御注文は事前のお電話が便利です

☎ 〇三十一三三四〇一六〇三三三