

てんぷら
入る

日本の十二月を揚げた

日本には四季がおり

魚・野菜には

「走り旬」が盛り

そして「名残り」がおります

美味なる食材を

天婦羅に致しませす

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へ要予約

時季の魚介と野菜の天婦羅 御食事

一、二、〇〇〇

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

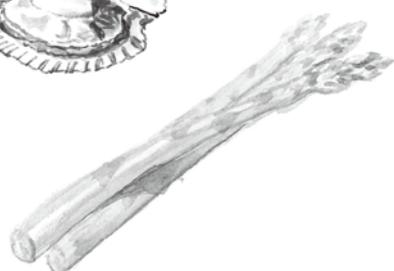
八、八〇〇

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 汁、飯、香の物付

上 二、八〇〇
並 一、七〇〇
野菜 一、七〇〇

活け穴子一本天井 汁、香の物付

一、〇〇〇

海老、帆立、イカのかき揚天井 汁、香の物付 一、〇〇〇

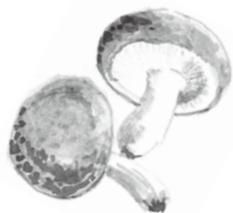
天井 汁、香の物付

上 一、〇〇〇
並 一、五〇〇
野菜 一、五〇〇

かき揚天茶漬け 香の物付 一、二〇〇

数量限定

まかないかき揚天井 汁、香の物付 一、〇〇〇



表示価格はランチは税込、ディナーは税別です。

201028

