

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.

平日のユース 天ぷら

季節節如の旬を揚げさせて  
戴りやすさ— すべておまかせです。

和

料理長  
おすまめ

一八〇〇〇—

(税込) ぶり



竹

一三八〇〇—

(税込) ぶり

梅

九八〇〇—

(税込) ぶり

桜

おまめを少々軽目です 六八〇〇—

(税込)

天丸のび食事

天丸の定食

上 五八〇〇

(税込 六三八〇)

並 三八〇〇

(税込 四一八〇)

特別製天丸名物

特之上スハシヤル

天井 五〇〇〇

(税込 五五〇〇)

せいのてんどん

天井

こよは美味  
ひかたかありませ

当座  
名物 鰻 天井 二八〇〇

うなぎがこ入りに(税込 三〇八〇)

美味しいと  
うなぎやま

穴子一本天井 二五〇〇

(税込 二七五〇)

特上 二八〇〇

(税込 三〇八〇)

上 二〇〇〇

(税込 二二〇〇)

並 一五〇〇

(税込 一六五〇)

フクぶら種(タネ)

活車之び

二尾 一三〇〇 (税込二二二〇)

金目鰯 八〇〇 (税込一九八〇)

桜之び 八〇〇 (税込八八〇)

白魚 八〇〇 (税込八八〇)

サヨリ 八〇〇 (税込八八〇)

地蛤 一六〇 (税込二七六〇)

小柱磯 三〇〇 (税込二二二〇)

鴨之 八〇〇 (税込八八〇)

いか 一〇〇 (税込二二〇)

きす 一〇〇 (税込二二〇)

菜肴

青三葉 一〇〇 (税込二二〇)

甘じょうろ

ふきおひた

花ゆきび

うまめた

長草え

梅さき

豆高味噌漬

フルトツト

イカリカツ 七〇 (税込八五八)

漬味豆ふ 六〇 (税込七四八)

いかに豆ふ 六〇 (税込七四八)

アサギ成身 六〇 (税込七四八)

刺身甘味

刺身三種盛り 八〇〇 (税込一九八〇)

鯛刺身 一五〇 (税込二六五〇)

サヨリ 一三八〇 (税込二五二八)

あじ 一〇〇 (税込二二〇)

鰯 一三〇 (税込二三二〇)

鰯たたき 一三〇 (税込二五二八)

甘味

塩豆大福 五〇 (税込五五〇)

上五島の塩 四〇 (税込四四〇)