

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.

初夏のエアス 天ぷら

季節如の旬を揚げさせて  
戴きやすー 美味しくお楽しみ下さい

松

料理長  
おすすめ

一八〇〇〇ー

り

竹

一三八〇〇ー

り

梅

九八〇〇ー

り

紫陽花

お気軽を少々軽目です

二六八〇ー

価格は全て税込表記です

天丸の旨食事

天丸の定食

上 六、三八〇

並 四、一八〇

特別製天丸名物

特之上スハシヤル有

天井 五、五〇〇

せいのてんぞん

天井

こふは美味  
なかなかりまじん

鰻天井 三、〇八〇

うなぎがこふな  
美味しといひ  
うなぎやま

穴子一本天井 二、七五〇

天井 特上 三、〇八〇  
上 二、二〇〇

並 一、六五〇

価格は全々税込表記です

# 天麩羅单品

活車海老	一、三三〇	水なす	五五〇
金目鯛	一、九八〇	皮付きヤングコーン	七七〇
稚鮎	五五〇	姫竹	九九〇
はも	一、三三〇	こしあぶら	五五〇
大あさり	一、七六〇	フルーツトマト	四一八
生うに	一、九八〇	おくら	四一八
小柱磯部	一、三三〇	新ごぼう	六六〇
帆立	八八〇	甘長唐辛子	四一八
いか	一、二〇〇	新生姜	四一八
きす	一、二〇〇	みょうが	四一八
めぐち	七七〇	アスパラ	一、二〇〇
穴子	一、二〇〇	長いも	五五〇
うなぎ	一、四三〇	大葉	四一八
しいたけ	七七〇	かぼちゃ	五五〇
玉ねぎ	四一八	さつまいも	五五〇
蓮根	五五〇		

# 菜・肴

夏なます	七四八
おくら柚子胡椒	八五八
たたき胡瓜梅和え	七四八
新ごぼう胡麻和え	七四八
じゅんさいポン酢	一、二二〇
冷やしトマト	七四八
いぶりがっこチーズ	八五八
だし巻き玉子	六三八
薬味豆腐	七四八
じゃこ豆腐	七四八
だし豆腐	七四八
豆腐味噌漬	七四八
漬け物盛り	七四八

# 刺身

刺身 三種盛り	一、九八〇
	一、二八前

鯛	一、六五〇
鰹たたき	一、五一八
あじなめろう	一、二〇〇
帆立	一、三三〇
生うに	一、九八〇

甘味	
----	--

塩豆大福天ぷら	五五〇
上五島塩アイス	五五〇

価格は全て税込表記です。ディナータイムはテーブルチャージを三三〇円(税込)頂いております。2105