

丸の内
てんぷら
天
物

天のコース

其の時々旬をも

水と粉を揚下ます

当店天ぷら粉の印を
使用しておりません

料理もお任せ

松 一五〇〇〇ー

竹 一〇〇〇〇ー

梅 八〇〇〇ー

※少々軽目のてんぷらコース

六〇〇〇ー

つくろふう单品

活車えび 二〇〇〇

鮎(あぶ) 二三〇〇

甘鯛 一八〇〇

岩がき 一五〇〇

ほも 一五〇〇

平云丹 二二〇〇

帆立 八〇〇

中す 二二〇〇

ゆっこち 八〇〇

鰻  一五〇〇

穴子 二二〇〇

桃もも 八〇〇

大き椎茸 七〇〇

加貝茂茄子 六〇〇

蓮根 五〇〇

イノアサギ 六〇〇

とうもろこし 七〇〇

万願寺 六〇〇

南仙 六〇〇

おくら 五〇〇

みょうが 五〇〇

一口品

刺身三卓 一五〇〇

生中ほ 七〇〇

水茄子 六八〇

しそ胡椒 四八〇

おひたし 五〇〇

長芋梅あえ 五八〇

豆腐味噌漬 七〇〇

薬味豆腐 五八〇

おくらたたき 五八〇

だー炊きまも 四八〇

だー巻印 七〇〇

いぶりがっし 千し大 八五〇

つけもの盛り 六八〇

水菜菓子 (果実) 五〇〇

新五島の塩アイス 四八〇

天丸

天〇の

つくんぶりの定食

旬の材をとり入れた
つくんぶりとごはん
小菜汁香

上 六〇〇〇-

並 四〇〇〇-

当店名物特製

教員沃天井

嬉し〜つくんぶりで

五五〇〇-

珍!

美味な

うなぎ

鰻天井

うなぎのしんぶりを
特
ほかにかぶす味は
深いつくんぶりで
上
三〇〇〇-

三八〇〇-

天井

つくんぶりと
特大二〇〇-

特上 五〇〇〇-

特上 三二〇〇-

上 二二〇〇-

並 一八〇〇-

穴子一本足

天井

穴子以外の
つくんぶりを
特
二八〇〇-

つくんぶりと

成栗りあわせ

特上 七〇〇-

上 四〇〇-

価格は全て税込表示です。ディナータイムはテールチャージ三三〇円(税込)を頂いております。

おみやげ

お持ち帰り

各種てんぷら

×ニールにあさき

天丼

特上

3,300-

上

2,200-

並

1,800-



価格は全て税込表示です。ディナータイムはテーブルチャージ三三〇円(税込)を頂いております。