

北条園

乙辰

大



季節卸如め

らんぷらコース

其の時々の旬菜肴
魚介とおまかせで揚
りさせて 戴きませ

松 一五〇〇〇

竹 一〇〇〇〇

梅 八〇〇〇

少々軽目のコースです

六〇〇〇

らんぷら
丸の内天丸

価格は全てへ税込表記にてさせていただきます

おーながき

こじんぶつ成りあわせ

松 五八〇〇-

竹 三八〇〇-

梅 二八〇〇-

くまのぼし一尾

天婦羅 一〇〇〇-

こじんぶつ

天井

特上 三六〇〇-

上 二八〇〇-

並 一五〇〇-

鰻天井

うなぎはけ上品で美味い

特上 三八〇〇-

上 二八〇〇-

汁香こし 六〇〇-

大成魚こし 一〇〇〇-

単品

車えび 二尾 一〇〇〇-

甘鯛 三〇〇-

きす 七〇〇-

帆立 七〇〇-

白子 八〇〇-

かた 七〇〇-

穴子 一〇〇〇-

めじろ 五〇〇-

さやう 六〇〇-

雲丹 一五〇〇-

若さぎ 四〇〇-

いか 七〇〇-

ふぐ 一〇〇〇-

ズワイ 三〇〇-

その時の魚

丸中 八〇〇-

しんこ 八〇〇-

大きなたけ 六〇〇-

白舞茸 六〇〇-

かた 五〇〇-

下仁田ねぎ 六〇〇-

編笠が 五〇〇-

えび 七〇〇-

きんかん 五〇〇-

梅干 六〇〇-

アスパラ 七〇〇-

南仏 四〇〇-

茄子 四〇〇-

のり 四〇〇-

表示価格は税込表記です。テーブルチャージ代としてお一人様三三〇円いただきます。入荷によりメニュー内容は変わることがございます。