

季節卸如め

てんぷらコース

其の時々旬菜肴  
魚介とおまかせで揚  
りさせて戴きます

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

てんぷら  
丸の肉天丸

価格は全てへ税込表記にてさせていただきます

おーながさく

こじんぶら成りあせ

松 五八〇〇ー

竹 三八〇〇ー

梅 二八〇〇ー

くまのび一尾

天婦羅 一〇〇〇ー

こじんぶらの

天井

特上 三八〇〇ー

上 二八〇〇ー

並 一五〇〇ー

うなぎはけ上品で

美味い

鰻天井 二八〇〇ー



汁煮 六〇〇ー

大成 一〇〇〇ー

単品

鮎 (あわじ) 一五〇〇ー

金目鱈 一三〇〇ー

さす 七〇〇ー

帆立 七〇〇ー

大あさり 八〇〇ー

穴子 一〇〇〇ー

めじろ 五〇〇ー

鱈 五〇〇ー

雲丹 一五〇〇ー

稚鮎 五〇〇ー

いか 七〇〇ー

ほも 八〇〇ー

岩ガキ 一三〇〇ー

その時の魚 ー

すし草 一〇〇ー

しいたけ 八〇〇ー

大さや 六〇〇ー

アスパラ 七〇〇ー

れんこん 五〇〇ー

水茄子 五〇〇ー

ヤングコーン 六〇〇ー

花おくら 六〇〇ー

梅干 六〇〇ー

新じゃが 四〇〇ー

南瓜 四〇〇ー

とまと 五〇〇ー

のり 四〇〇ー

大豆 八〇〇ー

いちぢく 五〇〇ー

新生姜 六〇〇ー  
かき揚げ ー

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。