



先付、天ぷら、天井（大中小 お好みでどうぞ）、甘味付き

A. 天まるスペシャル 秋から冬の 贅沢天井コース

セイコ蟹一杯揚げ、天然虎ふぐ、あん肝、
海老食べ比べ、ずわい蟹、寒鰻、魚介、
野菜、メの天井

*松と竹には天然虎ふぐの刺身をお付け致します

松 25,000
(27,500)
竹 15,000
(16,500)
梅 10,000
(11,000)

B. 当店名物 鰻天ぷらコース

鰻天ぷらをたっぷり取り入れたコース
海老 魚介 野菜がつきます

12,000
(13,200)



※各コースにより具材（天タネ）が変わります
量はほとんど変わりません

※具材はその日の仕入れにより変わる場合がございます

※苦手な具材がございましたらお申し付けください

テンタネ 秋から冬の天種（単品追加できます）

セイコ蟹 1,800(1,980)	河豚 フグ 1,000(1,100)	車海老 1,000(1,100)	めごち 800(880)	帆立 500(550)
タラバ蟹 1,800(1,980)	ズワイ蟹 1,000(1,100)	ブラックタイガー 牛海老 500(550)	雲丹 うに 1,500(1,650)	鮑 あわび 時価
鰻 ウナギ 1,600(1,760)	穴子 1,500(1,650)	鯛 800(880)	鱈白子 600(660)	あん肝 600(660)
牡蠣 カキ 800(880)	フグ 河豚白子 時価	きす 800(880)	茄子 400(440)	舞茸 800(880)
和牛 1,000(1,100)	椎茸 500(500)	海老芋 600(660)	南瓜 380(418)	丸十 (きつまいも) 500(550)
春菊 500(550)	蓮根 400(440)	羊羹 500(550)	梅干 500(550)	高野豆腐 400(440)
湯葉 500(550)	栗 500(440)	ラフランス 600(660)	柿 600(660)	

定食

季節のおすすめ

ご馳走天ぷら定食

汁 香 ご飯付き

8,800(9,680)

河豚 海老 牡蠣 穴子 魚介 野菜等
季節の食材を取り入れた天ぷら定食

おまかせ天ぷら定食

汁 香 ご飯付き

上記の天種よりおまかせで揚げさせていただきます

松 6,800(7,480)

竹 4,800(5,280)

梅 3,800(4,180)

名物 鰻天ぷら定食

汁 香 ご飯付き

うなぎを取り入れた魚介 野菜盛り合わせ

松 8,800(9,680)

竹 6,800(7,480)

梅 4,800(5,280)

ビジネス天ぷら定食 〈ランチ限定〉

汁 香 ご飯付き

丸の内で働く方々に

2,800(3,080)

天まるの名物天井

ごちそう盛り盛り

かに 蟹 海老 ふぐ入り（天然虎ふぐ）

贅沢天井

5,800(6,380)

他に魚介 野菜入り

旬のごちそう二種盛り

ふぐ（天然虎ふぐ）かに 蟹 入り天井

3,800(4,180)

他に魚介 野菜入り

穴子に負けぬ旨さ

（特上） 4,800(5,280)

鰻天井

（上） 3,800(4,180)

他に野菜入り

（並） 2,800(3,080)

脚を丸ごと揚げます

蟹天井

（10本） 4,800(5,280)

（7本） 3,800(4,180)

他に野菜入り

（5本） 2,800(3,080)

これはびっくり

海老天井

（10尾） 3,800(4,180)

（7尾） 2,800(3,080)

しっかりした美味しい海老を使用

名物

天まる はみ出し天井

（特上） 4,400(4,840)

（上） 2,500(2,650)

（並） 1,800(1,980)

季節の

野菜天井

1,800(1,980)

野菜のみでお作りします

