



季節を揚げる 天まるコース

天まるスペシャル

A. 冬の贅沢 蟹天ぷらコース

本ズワイ蟹、魚介(ふぐ、ふぐ白子等)
冬野菜、お食事天井、汁、香、甘味

*コースにより蟹の使用量が異なります

松 一人前 20,000
二人前より (22,000)

竹 一人前 15,000
二人前より (16,500)

梅 一人前 13,000
二人前より (14,300)

季節のごちそう

B. 冬の天ぷらコース

魚介(ふぐ、ふぐ白子等)、冬野菜
お食事天井、汁、香、甘味

松 一人前 13,000
(14,300)

竹 一人前 10,000
(11,000)

当店名物

C. 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 甘味がつきます



松 一人前 18,000
(19,800)

竹 一人前 14,000
(15,400)

梅 一人前 10,000
(11,000)

※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 冬の天種

本ズワイ蟹 時価	河豚 フグ 1,000(1,100)	車海老 1,000(1,100)	めごち 800(880)	あん肝 600(660)
タラバ蟹 1,800(1,980)	穴子 1,500(1,650)	海老芋 600(660)	雲丹 うに 1,500(1,650)	鮎 あわび 時価
鰻 ウナギ 1,600(1,760)	きす 800(880)	鯛 800(880)	鱈白子 600(660)	帆立 500(550)
牡蠣 カキ 800(880)	蓮根 400(440)	茄子 400(440)	舞茸 800(880)	河豚白子 フグ 時価
和牛 1,000(1,100)	椎茸 500(550)	南瓜 380(418)	丸十 (さつまいも) 500(550)	湯葉 500(550)
春菊 500(550)	梅干し 500(550)	羊羹 500(550)	とろろ 400(440)	

(単品追加できます)

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

天まる贅沢天井

- A. 海老 蟹 ふぐ 牡蠣 魚介 野菜天井 5,800(6,380)
- B. 鰻 海老 魚介 野菜天井 5,800(6,380)
- C. ふぐ 蟹天井 3,800(4,180)

旬のごちそう二種盛り

蟹 海老天井

特上 蟹脚5本 海老7尾 5,800(6,380)

上 蟹脚3本 海老5尾 3,800(4,180)

脚を丸ごと揚げます

蟹天井

10本 5,800(6,380)

7本 4,800(5,280)

5本 3,800(4,180)

穴子に負けぬ旨さ

鰻天井

特上 4,800(5,280)

上 3,800(4,180)

並 2,800(3,080)

これはびっくり

海老天井

しっかりした美味しい海老使用

15尾 4,800(5,280)

10尾 3,800(4,180)

7尾 2,800(3,080)

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

野菜のみでお作りします

1,800(1,980)

