

Special chef's choices tempura course

てんぷらおまかせコース

(A) ¥20,000
(¥22,000)

(B) ¥15,000
(¥16,500)

(C) ¥10,000
(¥11,000)

We use only water and flour and do not use eggs for tempura.

Ingredients

Prawns 車海老	Pinna Shell 平貝	Gunnel 銀宝	Eggplant 茄子
Horse Mackerel 鯖	Eel 鰻	Sea bass すずき	Okra オクラ
Japanese Oyster 岩ガキ	Japanese Whiting 鱈	Tottori Beef 鳥取牛赤身	Okra Flower オクラの花
Lavender Jobfish 姪小鯛	Pike conger 鱧	Broad Beans 天豆	Fatsia Sprout みょうが
Abalone 鮑	Barracuda カマス	Udo Plant 隠元	Bamboo Shoot 筍
Cutlass Fish 太刀魚	Tilefish 甘鯛	Asparagus アスパラ	Maitake mushroom 谷中しょうが
Clams 蛤	Scallops 帆立	Onion 玉葱	Maitake Mushroom 舞茸
Sweet Smelt 小鮎	Small Scallops 小柱	Shiitake Mushroom しいたけ	Lotus Root 新蓮根
Flathead Fish 目鯛	Conger Eel 穴子	Donko Shiitake Mushroom どんこ	Corn とうもろこし
Sea Urchin 雲丹	Squid 烏賊	Amanaga Peppers 伏見甘長	

Tempura set meal

てんぷら定食

(A) ¥8,800
(¥9,680)

(B) ¥6,800
(¥7,480)

(C) ¥4,800
(¥5,280)

Tempura rice bowl

天井

extreme special ¥1,000
ヒルズ天井 (¥1,100)

Special ¥4,800
特上 (¥5,280)

Superior ¥3,800
上 (¥4,180)

Standard ¥2,800
並 (¥3,080)

Eel tempura rice bowl

鰻天井

¥3,800
(¥4,180)

Conger eel tempura rice bowl

穴子天井

¥2,800
(¥3,080)

Today's tempura rice bowl

日替わり天井

¥1,800
(¥1,980)