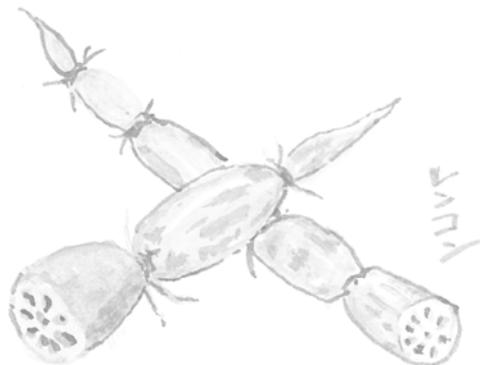


We use only water and flour  
to fry our tempura.  
Eggs are not used in the flour.

## Chef's choïces tempura course

おまかせ



(A) ¥50,000  
(¥55,000)

(B) ¥35,000  
(¥38,500)

(C) ¥25,000  
(¥27,500)

(D) ¥20,000  
(¥22,000)

(E) ¥15,000  
(¥16,500)

## Ingredients

Prawns  
車海老

Pinna Shell  
平貝

Gunnel  
銀宝

Matsutake mushroom  
松茸

Goby  
はぜ

Eel  
うなぎ

Sea bass  
すずき

Fragrant mushroom  
香茸

Japanese Oyster  
岩ガキ

Japanese Whiting  
ぎす

Tottori Beef  
鳥取牛赤身

Maitake mushroom  
舞茸

Lavender Jobfish  
姫こだい

Pike conger  
はも

Ginkgo  
銀杏

Shimeji mushroom  
大黒しめじ

Abalone  
あわび

Barracuda  
カマス

Eggplant  
茄子

Shiitake mushroom  
しいたけ

Cutlass Fish  
太刀魚

Tilefish  
あまだい

Pumpkin  
かぼちゃ

Donko Shiitake Mushroom  
どんこ

Clams  
はまぐり

Scallops  
帆立

Chestnut  
栗

Fatsia Sprout  
みょうが

Sweetfish with roe  
子持ち鮎

Small Scallops  
小柱

Sweet potato  
さつまいも

Persimmon  
柿

Flathead Fish  
めごち

Conger Eel  
穴子

Lotus Root  
蓮根

Fig  
いちぢく

Sea Urchin  
うに

Squid  
烏賊

Asparagus  
アスパラ