

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	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 大刀魚	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	

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)