

其の時々に出会う食材を水と粉で揚げます

(当店では天ぷら粉に卵は使用していません)

天蒼々の
おまかせてんぷら

〈一〉 二〇〇〇〇円
(二二〇〇〇円)
 〈二〉 一五〇〇〇円
(一六五〇〇円)
 〈三〉 一〇〇〇〇円
(一一〇〇〇円)

てんぷら定食

汁、香、ごはん付

〈イ〉 八八〇〇円
(九六八〇円)
 〈ロ〉 六八〇〇円
(七四八〇円)
 〈ハ〉 四八〇〇円
(五二八〇円)

今月の天種 てんたね

車海老	鱧	栗
沙魚	カマス	さつま芋
岩ガキ	甘鯛	蓮根
姫小鯛	帆立	アスパラ
鮑	小柱	松茸
太刀魚	穴子	香茸
蛤	烏賊	舞茸
子持ち鮎	銀宝	大黒しめじ
目鯛	すずき	しいたけ
雲丹	鳥取牛赤身	どんこ
平貝	銀杏	みょうが
鰻	茄子	柿
鱧	南瓜	無花果

天井

当店名物

七ルズ天井

一〇〇〇〇円
(一一〇〇〇円)

〈特上〉 四八〇〇円
(五二八〇円)

〈上〉 三八〇〇円
(四一八〇円)

〈並〉 二八〇〇円
(三〇八〇円)

鰻天井 三八〇〇円
(四一八〇円)

穴子天井 二八〇〇円
(三〇八〇円)

日替わり天井 一八〇〇円
(一九八〇円)