

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

Prawn 車海老	Pinna Shell たいらぎ	Pufferfish ふぐ	Ebi-imo Taro 海老芋
Goby はぜ	Eel 鰻	Milt 白子	Turnip かぶ
Oyster 牡蠣	Japanese Whiting ぎす	Tottori Beef 鳥取牛赤身	Maitake Mushroom 舞茸
Lavender Jobfish 姫小鯛	Snow Crab 松葉蟹	Ginkgo 銀杏	Shimonita Leek 下仁田葱
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	Kelp Bass くえ	Donko Shiitake Mushroom どんこ
Clam はまぐり	Scallop 帆立	Kuwai Arrowhead くわい	Spanish Mackerel さわら
Shishamo Smelt ししゃも	Small Scallop 小柱	Sweet Potato さつま芋	Persimmon 柿
Flathead Fish めごち	Conger Eel 穴子	Lotus Root 蓮根	Burdock ゴボウ
Sea Urchin 雲丹	Squid いか	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)