

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)

小麦 卵 乳 えび カニ そば 落花生 くるみ

天蒼々のおまかせてんぷら

〈一〉 二〇〇〇円
(二〇〇〇円)
〈二〉 一五〇〇円
(一六五〇円)
〈三〉 一〇〇〇円
(一二〇〇円)

てんぷら定食

汁、香、ごはん付

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

今月の天種

車海老	松葉蟹	ふきのとう
くま まえび	まつば がに	
白魚	サヨリ	さつま芋
しらうお		
牡蠣	甘鯛	蓮根
かき	あまだい	れんこん
姫小鯛	帆立	アスパラ
ひめこ だい	ほたて	
鮑	小柱	京筍
あわび	こばしら	きょう たちのこと
アイナメ	穴子	かぶ
	あなご	
蛤	烏賊	舞茸
はまぐり	いか	まいたけ
メバル	ふぐ	九条葱
		くじょう ねぎ
目鯛	白子	しいたけ
めごち	しらこ	
雲丹	鳥取牛赤身	どんこ
うに		
平貝	浅月芽	鱈
たいらぎ	あき つき	さわら
鰻	茄子	干し柿
うなぎ	なす	
鯉	新玉ねぎ	百合根
きす		ゆりね

天井

当店名物
ヒルズ天井

一〇〇〇円
(一二〇〇円)

〈特上〉 四八〇円
(五二八〇円)
〈上〉 三八〇円
(四一八〇円)
〈並〉 二八〇円
(三〇八〇円)

鰻天井

三八〇円
(四一八〇円)

穴子天井

二八〇円
(三〇八〇円)