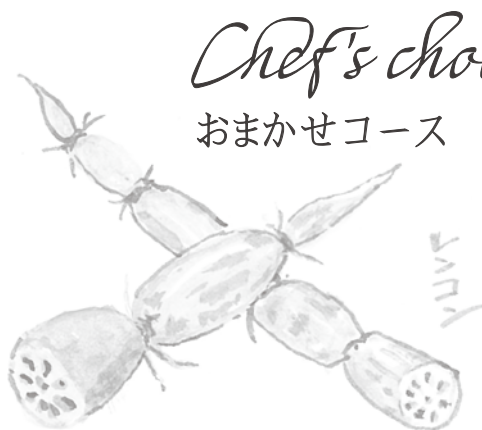




Chef's choices tempura course

おまかせコース

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

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

Prawn

車海老

Pike Conger

鱧

Rock Oyster

岩ガキ

Lavender Jobfish

姫小鯛

Abalone

鮑

Greenling

アイナメ

Clam

蛤

Darkbanded Rockfish

メバル

Flathead Fish

目鱈

Sea Urchin

雲丹

Pinna Shell

たいらぎ

Eel

うなぎ

Japanese Whiting

ぎす

Masu Salmon

桜マス

Chicken Grunt

イサキ

Tilefish

あまだい

Scallop

ほたて

Small Scallop

小柱

Conger Eel

あなご

Squid

いか

Gunnel

ギンボウ

Sweetfish

あゆ

Tottori Beef

鳥取牛赤身

Udo Plant

山うど

Eggplant

茄子

Spring Onion

新玉ねぎ

Myoga Ginger

みょうが

Snap Pea

スナップエンドウ

Lotus Root

新れんこん

Asparagus

アスパラ

Winter Squash

南瓜

Fresh Ginger

新しょうが

Small Bamboo Shoot

姫筍

Shiitake Mushroom

しいたけ

Donko Shiitake Mushroom

どんこ

Island Shallot

島らっきょう

Apricot

あんず

Wild Vegetables

山菜

All listed prices are including tax.