

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
(二二〇〇円)
- <二> 一五〇〇円
(一六五〇円)
- <三> 一〇〇〇円
(一一〇〇円)

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 くるま えび	桜マス	茗荷 みょうが
鱧 はも	イサキ	スナッブエンドウ
岩ガキ	甘鯛 あまだい	新蓮根 しん れんこん
姫小鯛 ひめこ だい	帆立 はたて	アスパラ
鮑 あわび	小柱 こばしら	南瓜 なんきん
アイナメ	穴子 あなご	新生姜 しん しょうが
蛤 はまぐり	烏賊 いか	姫筍 ひめたけ
メバル	銀宝 ぎんぼう	しいたけ
目鯛 めごち	鮎 あゆ	どんこ
雲丹 うに	鳥取牛赤身	島らっきょう
平貝 たいらぎ	山うど	あんず
鰻 うなぎ	茄子 なす	山菜 タラ菜 こしあぶら わらび、 ごごみ、 うど芽
鯧 きす	新玉ねぎ	

天井

当店名物
ヒルズ天井

一〇〇〇円
(一一〇〇円)

- <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)

日替わり天井

一八〇円
(一九八〇円)