

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

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
目鯛

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

Ebi-imo Taro
海老芋

Winter Squash
新生南瓜

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

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)