

## 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	Gunnel ギンボウ	Winter Squash 南瓜
Pike Conger 鱧	Eel うなぎ	Sweetfish あゆ	Fresh Ginger 新しょうが
Rock Oyster 岩ガキ	Japanese Whiting ぎす	Tottori Beef 鳥取牛赤身	Small Bamboo Shoot 姫筍
Lavender Jobfish 姫小鯛	Masu Salmon 桜マス	Udo Plant 山うど	Shiitake Mushroom しいたけ
Abalone 鮑	Chicken Grunt イサキ	Eggplant 茄子	Donko Shiitake Mushroom どんこ
Greenling アイナメ	Tilefish あまだい	Spring Onion 新玉ねぎ	Island Shallot 島らっきょう
Clam 蛤	Scallop ほたて	Myoga Ginger みょうが	Apricot あんず
Darkbanded Rockfish メバル	Small Scallop 小柱	Snap Pea スナップエンドウ	Wild Vegetables 山菜
Flathead Fish 目鯛	Conger Eel あなご	Lotus Root 新れんこん	
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)

## Today's tempura rice bowl

日替わり天井

¥1,800  
(¥1,980)