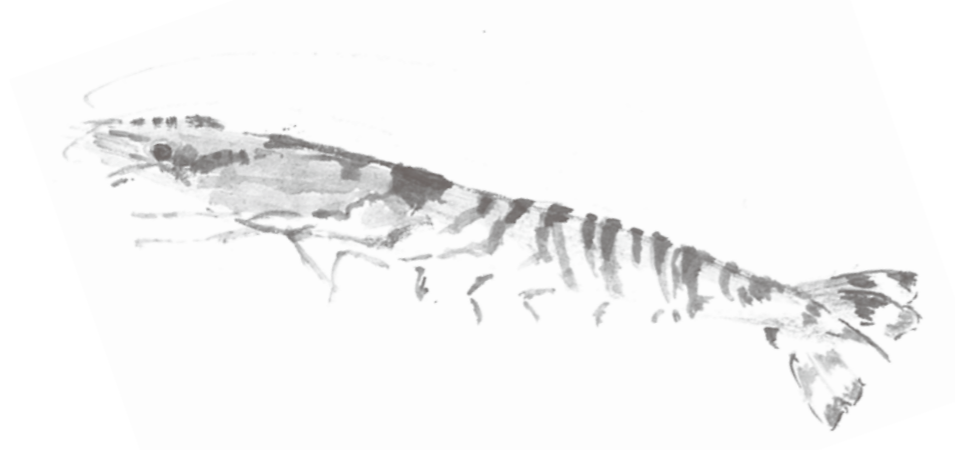


おまかせコース

CHEF'S CHOICES TEMPURA COURSE

天妇罗主厨定制套餐



- A. ¥55,000
- B. ¥38,500
- C. ¥27,500
- D. ¥22,000
- E. ¥16,500

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

All prices are inclusive of applicable taxes.

我们只用水和面粉来炸天妇罗。面粉中不含鸡蛋。本店所示价格均已包含消费税。

INGREDIENTS 食材

車海老	Prawn	明虾
はも	Pike Conger	海鳗
岩ガキ	Rock Oyster	岩牡蛎
姫小鯛	Lavender Jobfish	姬小鯛
アワビ	Abalone	鲍鱼
太刀魚	Beltfish	带鱼
はまぐり	Clam	蛤蜊
スズキ	Japanese Sea Bass	日本鲈鱼
めごち	Flathead Fish	大眼牛尾鱼
うに	Sea Urchin	海胆
たいらぎ	Pinna Shell	玉珧
うなぎ	Eel	鳗鱼
きす	Japanese Whiting	沙梭鱼

はた	Groupers	石斑鱼
イサキ	Chicken Grunt	鸡鱼
あまだい	Tilefish	马头鱼
ほたて	Scallop	扇贝
小柱	Small Scallop	扇贝柱
あなご	Conger Eel	星鳗
いか	Squid	鱿鱼
ギンポウ	Gunnel	银宝鱼
あゆ	Sweetfish	香鱼
鳥取牛赤身	Tottori Beef	鸟取牛瘦肉
万願寺甘とう	Manganji Pepper	万愿寺辣椒
なす	Eggplant	茄子

新玉ねぎ	Spring Onion	新鲜洋葱
みょうが	Myoga Ginger	茗荷姜
スナップエンドウ	Snap Pea	荷兰豆
新れんこん	Lotus Root	嫩莲藕
とうもろこし	Cone	玉米
かぼちゃ	Pumpkin	南瓜
谷中しょうが	Yanaka Ginger	谷中生姜
伏見甘長とうがらし	Amanaga Pepper	伏见辣椒
しいたけ	Shiitake Mushroom	香菇
どんこ	Donko Shiitake Mushroom	冬菇
オクラ	Okura	秋葵
オクラの花	Okura Flower	秋葵花生
いんげん	Green Beans	四季豆