

Carefully selected seasonal ingredients,  
delicately tempura-fried in a refined batter of water and flour.

以水与面粉调和成细腻天妇罗浆，轻炸当季臻选食材，尽显时令风味之雅致  
季節の時々に出会う食材を水と粉で揚げます

## SPECIAL CHEF'S CHOICES TEMPURA COURSE

### 天妇罗主厨定制套餐

てんぷらおまかせコース

A. ¥22,000  
B. ¥16,500  
C. ¥11,000

## TEMPURA SET MEAL

### 天妇罗套餐

てんぷら定食

A. ¥9,680  
B. ¥7,480  
C. ¥5,280

## INGREDIENTS 食材

Prawn	明虾	車海老	Squid	鱿鱼	いか
Pike Conger	海鳗	はも	Gunnel	银宝鱼	ギンボウ
Rock Oyster	岩牡蛎	岩ガキ	Sweetfish	香鱼	あゆ
Lavender Jobfish	姬小鯛	姬小鯛	Tottori Beef	鸟取牛瘦肉	鳥取牛赤身
Abalone	鲍鱼	アワビ	Manganji Pepper	万愿寺辣椒	万願寺甘とう
Beltfish	带鱼	太刀魚	Eggplant	茄子	なす
Clam	蛤蜊	はまぐり	Spring Onion	新鲜洋葱	新玉ねぎ
Japanese Sea Bass	日本鲈鱼	スズキ	Myoga Ginger	茗荷姜	みょうが
Flathead Fish	大眼牛尾鱼	めごち	Snap Pea	荷兰豆	スナップエンドウ
Sea Urchin	海胆	うに	Lotus Root	嫩莲藕	新れんこん
Pinna Shell	玉珧	たいらぎ	Cone	玉米	とうもろこし
Eel	鳗鱼	うなぎ	Pumpkin	南瓜	かぼちゃ
Japanese Whiting	沙梭鱼	きす	Yanaka Ginger	谷中生姜	谷中しょうが
Groupers	石斑鱼	はた	Amanaga Pepper	伏见辣椒	伏見甘長とうがらし
Chicken Grunt	鸡鱼	イサキ	Shiitake Mushroom	香菇	しいたけ
Tilefish	马头鱼	あまだい	Donko Shiitake Mushroom	冬菇	どんこ
Scallop	扇贝	ほたて	Okura	秋葵	オクラ
Small Scallop	扇贝柱	小柱	Okura Fower	秋葵	オクラの花
Conger Eel	星鳗	あなご	Green Beans	四季豆	いんげん

## TEMPURA RICE BOWL

### 天妇罗盖饭

天井

Extreme Special	特选	/ヒルズ天井	¥1,1000
Special	特上	/特上	¥5,280
Superior	上	/上	¥4,180
Standard	普通	/並	¥3,080

## EEL TEMPURA RICE BOWL

### 鳗鱼天妇罗盖饭 / 鳗天井

¥4,180

## CONGER EEL TEMPURA RICE BOWL

### 星鳗天妇罗盖饭 / 穴子天井

¥3,080

## TODAY'S TEMPURA RICE BOWL

### 每日特选天妇罗盖饭 / 日替わり天井

¥1,980

All prices are inclusive of applicable taxes. 本店所示价格均已包含消费税。価格は全て税込表記です