

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 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 (二〇〇〇円)
- <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	羽太 はた	茗荷 みょうが
鱧 はも	かます	ぶどう
岩ガキ	甘鯛 あまだい	蓮根 れんこん
姫小鯛 ひめこ だい	帆立 ほたて	南瓜 なんきん
鮑 あわび	小柱 こばしら	銀杏 ぎんなん
太刀魚 たちうお	穴子 あなご	舞茸 まいたけ
蛤 はまぐり	烏賊 いか	しいたけ
いちぢく	銀宝 ぎんぼう	どんこ
目鯛 めごち	子持鮎 こもち あゆ	香茸 こうたけ
雲丹 うに	鳥取牛赤身	栗
平貝 たいらぎ	松茸	百合根 ゆりね
鰻 うなぎ	茄子 なす	アスパラガス
鱈 きす	小玉葱	

天井

当店名物
ヘルズ天井

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)