

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

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

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

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	Roe-bearing Sweetfish	鱼籽香鱼	子持あゆ
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	Matsutake Mushroom	松茸菇	松茸
Beltfish	带鱼	太刀魚	Eggplant	茄子	なす
Clam	蛤蜊	はまぐり	Small Onion	小洋葱	小玉葱
Fig	无花果	いちじく	Myoga Ginger	茗荷姜	みょうが
Flathead Fish	大眼牛尾鱼	めごち	Grape	葡萄	ぶどう
Sea Urchin	海胆	うに	Lotus Root	莲藕	れんこん
Pinna Shell	玉珧	たいらぎ	Pumpkin	南瓜	かぼちゃ
Eel	鳗鱼	うなぎ	Ginkgo Nuts	白果	銀杏
Japanese Whiting	沙梭鱼	きす	Maitake Mushroom	云蕈	舞茸
Grouper	石斑鱼	はた	Shiitake Mushroom	香菇	しいたけ
Barracuda	梭子鱼	かます	Donko Shiitake Mushroom	冬菇	どんこ
Tilefish	马头鱼	あまだい	Sarcodon Mushroom	秋葵	香茸
Scallop	扇贝	ほたて	Chestnuts	栗子	栗
Small Scallop	扇贝柱	小柱	Edible Lily Bulb	百合根	百合根
Conger Eel	星鳗	あなご	Asparagus	芦笋	アスパラガス

TEMPURA RICE BOWL

天妇罗盖饭

天丼

Extreme Special	特选	/ヒルズ天丼	¥1,100
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 / 鰻天丼

¥4,180

CONGER EEL TEMPURA RICE BOWL

星鳗天妇罗盖饭 / 穴子天丼

¥3,080

TODAY'S TEMPURA RICE BOWL

每日特选天妇罗盖饭 / 日替わり天丼

¥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

250826