

## 一年十二ヶ月

其の時々に出会う食材を水と粉で揚げます

(当店の天ぷら粉には卵は使用しておりません)

### おまかせ

おまかせで揚げさせて戴きます

お好みが御座居ましたら

御遠慮なくお申し付けください。

小麦 乳 えび カニ そば 落花生 くるみ

い 五五、〇〇〇円  
ろ 三八、五〇〇円  
は 二七、五〇〇円  
に 二三、〇〇〇円  
ほ 一六、五〇〇円

小麦 えび

### 今月の天種てんたね

車海老 <small>くるまえび</small>	平貝 <small>たいらぎ</small>	白魚 <small>しらうお</small>	天豆 <small>そらまめ</small>
鰯 <small>さわら</small>	鰻 <small>うなぎ</small>	白子 <small>しらこ</small>	舞茸 <small>まいたけ</small>
筍 <small>たけのこ</small>	鰯 <small>きす</small>	鳥取牛赤身	しいたけ
姫小鯛 <small>ひめこだい</small>	さより	ふきのとう	どんこ
鮑 <small>あわび</small>	かます	茄子 <small>なす</small>	子持ちわかさぎ
太刀魚 <small>たちうお</small>	甘鯛 <small>あまだい</small>	新玉葱 <small>しんたまねぎ</small>	たらの芽
蛤 <small>はまぐり</small>	帆立 <small>ほたて</small>	茗荷 <small>みょうが</small>	こし油
あいなめ	小柱 <small>こばしら</small>	浅葱 <small>あさつき</small>	アスパラガス
目鰯 <small>めごち</small>	穴子 <small>あなご</small>	蓮根 <small>れんこん</small>	うど
雲丹 <small>うに</small>	烏賀 <small>いか</small>		
		九十 <small>さつまいも</small>	

天つゆ(かつお・昆布出汁・醤油) / 井つゆ(醤油)  
価格は全て税込です