

CHEF'S CHOICES TEMPURA COURSE

主厨推荐套餐

おまかせコース

We use only water and flour to fry our tempura.

Eggs are not used in the flour.

我们只用水和面粉来炸天妇罗。面粉中不含鸡蛋。

A. ¥55,000

B. ¥38,500

C. ¥27,500

D. ¥22,000

E. ¥16,500



INGREDIENTS 食材

Prawn

明虾 / 車海老

Spanish Mackerel

鲷鱼 / さわら

Bamboo Shoot

竹笋 / 筍

Lavender Jobfish

姬小鯛 / 姫小鯛

Abalone

鲍鱼 / アワビ

Beltfish

带鱼 / 太刀魚

Clam

蛤蜊 / はまぐり

Greenlings

六线鱼 / あいなめ

Flathead Fish

大眼牛尾鱼 / めごち

Sea Urchin

海胆 / うに

Pinna Shell

带子 / たいらぎ

Eel

鳗鱼 / うなぎ

Japanese Whiting

沙梭鱼 / きす

Halfbeak

针鱼 / さより

Barracuda

梭子鱼 / かます

Tilefish

马头鱼 / あまだい

Scallop

大扇贝 / ほたて

Small Scallop

小扇贝 / 小柱

Conger Eel

星鳗 / あなご

Squid

鱿鱼 / いか

Icefish

银鱼 / しらうお

Milt

白子 / 白子

Tottori Beef

鸟取县产牛肉 / 鳥取牛赤身

Butterbur Sprout

蜂斗菜芽 / ふきのとう

Eggplant

茄子 / なす

Onion

洋葱 / 新玉葱

Myoga Ginger

茗荷 / みょうが

Chives

丝葱 / 浅葱

Lotus Root

莲藕 / れんこん

Sweet Poteto

红薯 / さつまいも

Fava Bean

蚕豆 / 天豆

Maitake Mushroom

云茸 / 舞茸

Shiitake Mushroom

椎茸 / しいたけ

Donko Shiitake Mushroom

冬菇 / どんこ

Wakasagi w/ roe

带籽西太公鱼 / 子持ちわかさぎ

Fatsia Sprouts

椿芽 / たらめの芽

Koshiabura

漉油 / こし油

Asparagus

芦笋 / アスパラガス

Udo

独活 / うど

All listed prices are including tax.

260127