

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

てんたね

車海老 <small>くるま</small>	さより	茗荷 <small>みようが</small>
鰯 <small>さわら</small>	かます	浅葱 <small>あさつき</small>
筍 <small>たけのこ</small>	甘鯛 <small>あまだい</small>	蓮根 <small>れんこん</small>
姫小鯛 <small>ひめこ</small>	帆立 <small>はたて</small>	丸十 <small>さつまいも</small>
鮑 <small>あわび</small>	小柱 <small>こばしら</small>	天豆 <small>そらまめ</small>
太刀魚 <small>たちうお</small>	穴子 <small>あなご</small>	舞茸 <small>まいたけ</small>
蛤 <small>はまぐり</small>	烏賊 <small>いか</small>	しいたけ
あいなめ	ふぐ	どんこ
目鯛 <small>めごち</small>	白子 <small>しらこ</small>	子持ちわかさぎ
雲丹 <small>うに</small>	鳥取牛赤身	たらの芽
平貝 <small>たいらぎ</small>	ふきのとう	こし油
鰻 <small>うなぎ</small>	茄子 <small>なす</small>	アスパラガス
鱈 <small>きす</small>	新玉葱 <small>しんたまねぎ</small>	うど

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)