

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

SPECIAL CHEF'S CHOICES  
TEMPURA COURSE

主厨推荐套餐  
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
Spanish mackerel	鲷鱼	さわら
Bamboo Shoot	竹笋	筍
Lavender Jobfish	姬小鯛	姬小鯛
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	玉珧	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	扇贝	ほたて
Small Scallop	扇贝柱	小柱
Conger Eel	星鳗	あなご

Squid	鱿鱼	いか
Pufferfish	河豚	しらうお
Milt	白子	白子
Tottori Beef	鸟取牛瘦肉	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 Potato	红薯	さつまいも
Fava Bean	蚕豆	天豆
Maitake Mushroom	云蕈	舞茸
Shiitake Mushroom	香菇	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	槐芽	たらの芽
Koshiabura	漉油	こし油
Asparagus	芦笋	アスパラガス
Udo	独活	うど

TEMPURA RICE BOWL  
天妇罗盖饭  
天井

Extreme Special 特选 /ヒルズ天井 ¥1,1000  
Special 特上 /特上 ¥5,280  
Superior 上 /上 ¥4,180  
Standard 普通 /並 ¥3,080

EEL TEMPURA RICE BOWL ¥4,180  
鳗鱼天妇罗盖饭 / 鰻天井

CONGER EEL TEMPURA RICE BOWL ¥3,080  
星鳗天妇罗盖饭 / 穴子天井

TODAYS TEMPURA RICE BOWL ¥1,980  
每日特选天妇罗盖饭 / 日替わり天井