

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

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

## 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

## 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
Spanish mackerel	鲅鱼	さわら	Pufferfish	河豚	しらうお
Bamboo Shoot	竹笋	筍	Milt	白子	白子
Lavender Jobfish	姬小鲷	姫小鯛	Tottori Beef	鸟取牛瘦肉	鳥取牛赤身
Abalone	鲍鱼	アワビ	Butterbur Sprout	蜂斗菜芽	ふきのとう
Beltfish	带鱼	太刀魚	Eggplant	茄子	なす
Clam	蛤蜊	はまぐり	Onion	洋葱	新玉葱
Greenlings	六线鱼	あいなめ	<i>Myoga</i> Ginger	茗荷	みょうが
Flathead Fish	大眼牛尾鱼	めごち	Chives	丝葱	浅葱
Sea Urchin	海胆	うに	Lotus Root	莲藕	れんこん
Pinna Shell	玉珧	たいらぎ	Sweet Potato	红薯	さつまいも
Eel	鳗鱼	うなぎ	Fava Bean	蚕豆	天豆
Japanese Whiting	沙梭鱼	きす	<i>Maitake</i> Mushroom	云蕈	舞茸
Halfbeak	针鱼	さより	<i>Shiitake</i> Mushroom	香菇	しいたけ
Barracuda	梭子鱼	かます	<i>Donko Shiitake</i> Mushroom	冬菇	どんこ
Tilefish	马头鱼	あまだい	<i>Wakasagi</i> w/ roe	带籽西太公鱼	子持ちわかさぎ
Scallop	扇贝	ほたて	Fatsia Sprouts	楳芽	たらの芽
Small Scallop	扇贝柱	小柱	<i>Koshiabura</i>	漉油	こし油
Conger Eel	星鳗	あなご	Asparagus	芦笋	アスパラガス
			<i>Udo</i>	独活	うど

## TEMPURA RICE BOWL

### 天妇罗盖饭

天丼

Extreme Special	特选 / ヒルズ天丼	¥1,1000
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 / 鳗天丼

¥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