

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

お好みがお座居ましたら

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

全てのコースに 小麦 えび

い 五〇、〇〇〇円 (税込五五、〇〇〇円)

ろ 三〇、〇〇〇円 (税込三三、〇〇〇円)

は 二〇、〇〇〇円 (税込二三、〇〇〇円)

に 一五、〇〇〇円 (税込一六、五〇〇円)

(少々少なめです)

今月の天種 てんたね

車海老 くるまえび

平貝 たいらぎ

イサキ

天豆 そらまめ

ハタ

鰻 うなぎ

万願寺 まんがんじ
唐辛子 とうがらし

舞茸 まいたけ

姫筍 ひめたけのこ

鱧 きす

鳥取牛赤身

しいたけ

姫小鯛 ひめこだい

鱧 ほも

伏見 ふしみ
唐辛子 とうがらし

どんこ

鮑 あわび

かます

水茄子 みずなす

稚鮎 ちあゆ

太刀魚 たちうお

甘鯛 あまだい

新玉葱 しんたまねぎ

たらの芽

蛤 はまぐり

帆立 ほたて

茗荷 みょうが

ホワイトアスパラ

あいなめ

小柱 こばしら

とうもろこし

アスパラガス

目鯛 めごち

穴子 あなご

新蓮根 しんれんこん

うど

雲丹 うに

烏賊 いか

新生姜 しんしょうが

天つゆ(かつお・昆布出汁・醤油)／井つゆ(醤油)
サービス料10%頂戴しております。価格は全て税込です