

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〉 二〇〇〇〇円
 (二〇〇〇円)
 〈二〉 一五〇〇〇円
 (一六五〇〇円)
 〈三〉 一〇〇〇〇円
 (一一〇〇〇円)

てんぷら定食

汁、香、ごはん付

〈ロ〉 六八〇〇円
 (七四八〇円)
 〈ハ〉 四八〇〇円
 (五二八〇円)

天井

当店名物
 ヘルズ天井

一〇〇〇〇円
 (一一〇〇〇円)
 〈特上〉 四八〇〇円
 (五二八〇円)
 〈並〉 二八〇〇円
 (三〇八〇円)

※イラストはイメージです



今月の天種 てんたね

車海老 <small>くるま えび</small>	鱧 <small>はも</small>	茗荷 <small>みょうが</small>
ハタ	かます	とうもろこし
姫筍 <small>ひめ たけのこ</small>	甘鯛 <small>あまだい</small>	新蓮根 <small>れんこん</small>
姫小鯛 <small>ひめこ だい</small>	帆立 <small>ほたて</small>	新生姜 <small>しんが</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	イサキ	どんこ
目鯛 <small>めごち</small>	万願寺 <small>まんがんじ</small>	稚鮎 <small>ちあゆ</small>
雲丹 <small>うに</small>	鳥取牛赤身	たらの芽
平貝 <small>たいらぎ</small>	伏見 <small>ふしみ</small>	ホワイトアスパラ
鰻 <small>うなぎ</small>	唐辛子 <small>とうがらし</small>	水茄子 <small>みずなす</small>
鱧 <small>きす</small>	新玉葱 <small>しんたまねぎ</small>	アスパラガス
		うど