

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
Grouper	石斑鱼	ハタ
Himetake	姬竹笋	姫筍
Lavender Jobfish	姬小鯛	姫小鯛
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
Pike conger	海鳗	はも
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
Chicken grunt	鸡鱼	イサキ
Manganji pepper	万愿寺辣椒	万願寺唐辛子
Tottori Beef	鸟取牛瘦肉	鳥取牛赤身
Fushimi pepper	伏见辣椒	伏見唐辛子
Water eggplant	水茄子	水茄子
Onion	洋葱	新玉葱
Myoga Ginger	茗荷	みょうが
Corn	玉米	とうもろこし
Lotus Root	莲藕	新れんこん
Ginger	嫩姜	新生姜
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
Young sweetfish	香鱼	ちあゆ
Fatsia Sprouts	槐芽	たらの芽
White asparagus	白芦笋	ホワイトアスパラ
Asparagus	芦笋	アスパラガス
Udo	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
- Standard 普通 /並 ¥3,080



All prices are inclusive of applicable taxes.
本店所示价格均已包含消费税。
価格は全て税込表記です