

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

〈イ〉 八八〇〇円
(九六八〇円)
〈ロ〉 六八〇〇円
(七四八〇円)
〈ハ〉 四八〇〇円
(五二八〇円)

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>しん 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 しやうが</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>
唐辛子 <small>とうがらし</small>	唐辛子 <small>とうがらし</small>	
雲丹 <small>うに</small>	鳥取牛赤身	たらの芽
平貝 <small>たいらぎ</small>	万願寺 <small>まんがんじ</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

天井

当店名物

七ルズ天井

一〇〇〇〇円
(一一〇〇〇円)

〈特上〉 四八〇〇円
(五二八〇円)

〈上〉 三八〇〇円
(四一八〇円)

〈並〉 二八〇〇円
(三〇八〇円)

鰻天井 三八〇〇円
(四一八〇円)

穴子天井 二八〇〇円
(三〇八〇円)

日替わり天井 一八〇〇円
(一九八〇円)