

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
Grouper	石斑鱼	ハタ	Chicken grunt	鸡鱼	イサキ
Himetake	姬竹笋	姫筍	Manganji pepper	万愿寺辣椒	万願寺唐辛子
Lavender Jobfish	姬小鯛	姬小鯛	Tottori Beef	鸟取牛瘦肉	鳥取牛赤身
Abalone	鲍鱼	アワビ	Fushimi pepper	伏见辣椒	伏見唐辛子
Beltfish	带鱼	太刀魚	Water eggplant	水茄子	水茄子
Clam	蛤蜊	はまぐり	Onion	洋葱	新玉葱
Greenlings	六线鱼	あいなめ	Myoga Ginger	茗荷	みょうが
Flathead Fish	大眼牛尾鱼	めごち	Corn	玉米	とうもろこし
Sea Urchin	海胆	うに	Lotus Root	莲藕	新れんこん
Pinna Shell	玉珧	たいらぎ	Ginger	嫩姜	新生姜
Eel	鳗鱼	うなぎ	Fava Bean	蚕豆	天豆
Japanese Whiting	沙梭鱼	きす	Maitake Mushroom	云蕈	舞茸
Pike conger	海鳗	はも	Shiitake Mushroom	香菇	しいたけ
Barracuda	梭子鱼	かます	Donko Shiitake Mushroom	冬菇	どんこ
Tilefish	马头鱼	あまだい	Young sweetfish	香鱼	ちあゆ
Scallop	扇贝	ほたて	Fatsia Sprouts	槐芽	たらの芽
Small Scallop	扇贝柱	小柱	White asparagus	白芦笋	ホワイトアスパラ
Conger Eel	星鳗	あなご	Asparagus	芦笋	アスパラガス
			Udo	独活	うど

TEMPURA RICE BOWL

天妇罗盖饭

天井

Extreme Special	特选	/ヒルズ天井	¥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 / 鳗天井

¥4,180

CONGER EEL TEMPURA RICE BOWL

星鳗天妇罗盖饭 / 穴子天井

¥3,080

TODAY'S TEMPURA RICE BOWL

每日特选天妇罗盖饭 / 日替わり天井

¥1,980

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