

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)

天蒼々の天婦羅コース

全てのコースに小麦 えび

(当店の天ぷら粉には卵は使用しておりません)

特選コース No.1

秋の逸なる食材を用いたコース

松茸 鮑 海老

和牛 シヤトー ブリアン

魚介 野菜

メの食事は好みのごはん

- ・松茸 天井
- ・松茸 鮑 かき揚 天井
- ・鮑 天井
- ・海老 天井
- ・穴子 天井

お一人様 五〇、〇〇〇円
(税込五五、〇〇〇円)

特選コース No.2

松茸 入りおまかせ

秋の天婦羅コース

お一人様 二八、〇〇〇円
(税込三〇、八〇〇円)

特選コース No.3

通常の天婦羅コース

お一人様 一八、〇〇〇円
(税込一九、八〇〇円)

秋の天種 てんたね

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。

松茸 一本揚

松茸 かき揚

鮑 松茸 かき揚

鮑

車海老 一本揚

海老 かき揚

黒毛和牛 シヤトー ブリアン

雲丹 うに

大海老 ブラッックタイガー

平貝

帆立

鰻

穴子

太刀魚 たちうお

鱧 はも

小柱磯辺揚 こばしら いそべあげ

いさき

子持鮎 こもちあゆ

めごち

きす

いか

無花果 いちじく

シヤインマス カット

神紅ぶどう

舞茸

大きな椎茸

蓮根

白茄子

茄子

ペコロス

銀杏

さつま芋

伏見唐辛子

山芋とろろ