

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

松茸一本揚	鰻	シヤイン マスカツト
松茸かき揚げ	穴子	神紅ぶどう
鮑松茸かき揚げ	太刀魚たちうお	舞茸
鮑	鱧はも	大きな椎茸
車海老一本揚	小柱 こばしら 磯辺揚げ いそべあげ	蓮根
海老かき揚げ	いさき	白茄子
黒毛和牛 シャトーブリアン	子持鮎 こもちあゆ	茄子
雲丹うに	めごち	ペコロス
大海老 ブラックタイガー	きす	銀杏
平貝	いか	さつま芋
帆立	無花果 いちじく	伏見唐辛子
		山芋とろろ