

Carefully selected seasonal ingredients,
delicately tempura-fried in a refined batter of water and flour.

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

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

TEMPURA SET MEAL
天妇罗套餐
てんぷら定食

A. ¥7,480
B. ¥5,280

INGREDIENTS 食材

<i>Whole matsutake mushroom</i>	松茸整朵	松茸 一本揚
<i>Matsutake mushroom kakiage</i>	松茸炸什锦	松茸かき揚
<i>Abalone & matsutake mushroom kakiage</i>	鲍鱼松茸炸什锦	鮑松茸かき揚
<i>Abalone</i>	鲍鱼	鮑
<i>Whole kuruma shrimp</i>	炸车虾整只	車海老一本揚
<i>Shrimp kakiage</i>	虾天妇罗	海老かき揚
<i>Kuroge wagyu Châteaubriand</i>	黑毛和牛夏多布里昂	黒毛和牛シャトーブリアン
<i>Sea urchin</i>	海胆	雲丹
<i>Large Shrimp</i>	大虾黑虎虾	大海老ブラックタイガー
<i>Pierced clam</i>	蛤蜊刺身	平貝
<i>Scallop</i>	扇贝	帆立
<i>Eel</i>	鳗鱼	鰻
<i>Conger eel</i>	星鳗	穴子
<i>Largehead hairtail</i>	大头带鱼	太刀魚
<i>Pike conger</i>	海鳗	鱧
<i>Small Scallops</i>	小扇贝	小柱磯辺揚

<i>Chicken grunt</i>	鸡鸣	いさき
<i>Sweetfish with roe</i>	香鱼籽	子持鮎
<i>Flathead</i>	扁头鱼	めごち
<i>Japanese whiting</i>	日本鳕鱼	きす
<i>Squid</i>	鱿鱼	いか
<i>Fig</i>	无花果	無花果
<i>Shine Muscat grapes</i>	阳光玫瑰葡萄	シャインマスカット
<i>Shinku grapes</i>	神红葡萄	神紅ぶどう
<i>Maitake mushrooms</i>	舞茸	舞茸
<i>Shiitake mushrooms</i>	大香菇	大きな椎茸
<i>Lotus root</i>	莲藕	蓮根
<i>White eggplant</i>	白茄子	白茄子
<i>Eggplant</i>	茄子	茄子
<i>Pearl onions</i>	珍珠洋葱	ペコロス
<i>Ginkgo nuts</i>	银杏	銀杏
<i>Sweet potato</i>	红薯	さつま芋
<i>Fushimi chili peppers</i>	伏见辣椒	伏見唐辛子
<i>Grated mountain yam</i>	山药泥	山芋とろろ

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



Image is for illustration purposes. All prices are inclusive of applicable taxes.
插图是一张图片。本店所示价格均已包含消费税。
イラストはイメージです。価格は全て税込表記です。