

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〉	二〇〇〇円
	(二〇〇〇円)
〈二〉	一五〇〇円
	(一六五〇円)
〈三〉	一〇〇〇円
	(一一〇〇円)

てんぷら定食

汁、香、ごはん付

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

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 磯辺揚げ こぼしら いそべあげ	蓮根
海老かき揚げ	いさぎ	白茄子
黒毛和牛 シヤトーフリアン	子持鮎 こともあゆ	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	さつま芋
平貝	いか	伏見唐辛子
帆立	無花果 いちじく	山芋とろろ

天井

当店名物
ヒルズ天井

一〇〇〇円
(一一〇〇円)

〈特上〉	四八〇円
	(五二八〇円)
〈上〉	三八〇円
	(四一八〇円)
〈並〉	二八〇円
	(三〇八〇円)

鰻天井

三八〇円
(四一八〇円)

穴子天井

二八〇円
(三〇八〇円)

日替わり天井

一八〇円
(一九八〇円)