

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. ¥9,680
B. ¥7,480
C. ¥5,280

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 / 鰻天井

¥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
260827

Copyright © 2024. All rights reserved. 本日の特選天婦羅定食 ¥11,000

INGREDIENTS 食材

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

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