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す）

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す）

特選コース No.1

冬の逸なる食材を用いたコース

本日のかに　鮑　海老
和牛シャトーブリアン
魚介　野菜
〆の食事はお好みのごはん
・海老天丼／天茶
・穴子天丼／天茶
・うなぎ天丼／天茶

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

季節の食材コース

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）

冬の天種（てんたね）

牡蠣（かき）
ししゃも
白子（しらこ）
鮑（あわび）
車海老一本揚
海老かき揚
黒毛和牛シャトーブリアン
雲丹（うに）
大海老ブラックタイガー
平貝（たいらがい）
帆立（ほたて）

鰻（うなぎ）
穴子
本日のかに
マナガツオ
小柱磯辺揚（こばしらいそべあげ）
子持若さぎ
めごち
きす
いか
百合根（ゆりね）
干し柿
山芋とろろ

かぶ
舞茸
大きな椎茸
蓮根
エシャレット
茄子
深谷葱（ふかやねぎ）
銀杏
さつま芋
くわい
山芋とろろ

天つゆ（かつお・昆布出汁・醤油）／丼つゆ（醤油）
サービス料10%頂戴しております。