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

〈イ〉 八八〇〇円（九六八〇円）

〈ロ〉 六八〇〇円（七四八〇円）

〈ハ〉 四八〇〇円（五二八〇円）

今月の天種（てんたね）

牡蠣（かき） 鰻（うなぎ） かぶ

ししゃも 穴子 舞茸

白子（しらこ） 本日のかに 大きな椎茸

鮑（かき） マナガツオ 蓮根

車海老一本揚 小柱磯辺揚（こばしらいそべあげ） エシャレット

海老かき揚 子持若さぎ 茄子

黒毛和牛シャトーブリアン めごち 深谷葱（ふかやねぎ）

雲丹（うに） きす 銀杏

大海老ブラックタイガー いか さつま芋

平貝（たいらがい） 百合根（ゆりね） くわい

帆立（ほたて） 干し柿 山芋とろろ

天丼

当店名物
ヒルズ天丼 一〇〇〇〇円（一一〇〇〇円）

〈特上〉 四八〇〇円（五二八〇円）

〈上〉 三八〇〇円（四一八〇円）

〈並〉 二八〇〇円（三〇八〇円）

鰻天丼 三八〇〇円（四一八〇円）

穴子天丼 二八〇〇円（三〇八〇円）

日替わり天丼 一八〇〇円（一九八〇円）