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

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

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

TEMPURA SET MEAL
天妇罗套餐
てんぷら定食

A. ¥9,680
B. ¥7,480
C. ¥5,280

INGREDIENTS 食材

Oyster	牡蛎	牡蠣
Capelin	多春鱼	ししゃも
Milt	鱼白	白子
Abalone	鲍鱼	鮑
Whole kuruma shrimp	整只九节虾	車海老一本揚
Shrimp kakiage	鲜虾什锦天妇罗	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	黑虎虾	大海老 ブラックタイガー
Pierced clam	带子	平貝
Scallop	扇贝	帆立
Eel	鳗鱼	鰻
Conger eel	星鳗	穴子
Today's crab	今日的螃蟹	本日のかに
Silver pomfret	鲳鱼	マナガツオ
Small scallops	小扇贝	小柱磯辺揚
Capelin with roe	多春鱼	子持若さぎ
Flathead	扁头鱼	めごち
Japanese whiting	鳕鱼	きす
Squid	鱿鱼	いか
Lily bulb	百合根	百合根
Dried persimmon	干柿	干し柿
Japanese turnip	大头菜	かぶ
Maitake mushrooms	舞茸	舞茸
Shiitake mushrooms	大香菇	大きな椎茸
Lotus root	莲藕	蓮根
Young scallion	嫩蒿头	エシャレット
Eggplant	茄子	茄子
Fukaya green onion	深谷大葱	深谷葱
Ginkgo nuts	银杏	銀杏
Sweet potato	红薯	さつま芋
Arrowhead	慈姑	くわい
Grated mountain yam	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	¥11,000
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 / 鰻天丼
¥4,180

CONGER EEL TEMPURA RICE BOWL
星鳗天妇罗盖饭 / 穴子天丼
¥3,080

TODAY'S TEMPURA RICE BOWL
每日特选天妇罗盖饭 / 日替わり天丼
¥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

261026