

天婦羅

TEMPURA COURSE

※水・木・金・土・日・祝のみの
メニューとなっております。

みずばしろう

水芭蕉

“MIZUBASYOU”

先付 造り 天婦羅[大車海老 季節の鮮魚2種 松茸天婦羅
季節の野菜4種 和遊び天婦羅 烏賊雲丹キャビア 近江牛大巻]
口変わり 酢の物 天茶漬又は天井又は天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura (Prawn, Seafood, Vegetables, Seasonal Tempura,
Squid Sea Urchin Caviar, Omi Beef with Shiso Leaf), Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

20,000 円

+3,000 円で【松茸土瓶蒸し】を追加いただけます

いちょう

公孫樹

“ICHOU”

先付 天婦羅[車海老2本 季節の鮮魚3種 季節の野菜5種
和遊び天婦羅 生雲丹海苔巻き]
口変わり 酢の物 天茶漬又は天井又は天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizer, Assorted Tempura (Prawn, Seafood, Vegetables, Seasonal Tempura,
Sea Urchin rolled in Seaweed), Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

16,000 円

+1,500 円で【松茸天婦羅】を追加いただけます

+3,000 円で【松茸土瓶蒸し】を追加いただけます

表記の価格は、サービス料10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax