

天婦羅

TEMPURA COURSE

※木・金・土・日・祝のみの
メニューとなっております。

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
明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 海苔天婦羅雲丹乗せ〕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, Vinegared Dish, Rice and Dessert

16,000 円

みずばしゅう

水芭蕉

“MIZUBASYOU”

先付 造り天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜5種 海苔天婦羅雲丹乗
せ 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 くまもとあか牛フィレ大巻 烏賊キャビア乗せ〕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, Vinegared Dish, Rice and Dessert

22,000 円

パンジー

三色堇 (2名様～)

“PANSY”

先付 造り天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜5種 海苔天婦羅雲丹乗
せ 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 近江牛フィレ大巻 伊勢海老味噌ソース添え〕口変わり
季節の煮物椀 旬の魚介の酢の物 釜飯で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, Vinegared Dish, Rice and Dessert

28,000 円

当キッチンではアレルギー食品(アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料)を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.