

天婦羅

※木・金・土・日・祝のみの
メニューとなっております。

TEMPURA COURSE

ききょう
桔梗

“KIKYO”

7,800 円

先付 天婦羅〔才巻海老2本 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 季節の鮮魚2種
季節の野菜5種〕 口直し 酢の物 天茶漬又は天井 季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

やまぶき
山吹

“YAMABUKI”

13,000 円

先付 造り2種 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚3種 海苔天婦羅雲丹乗せ
季節の野菜4種 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅〕 口直し 酢の物 天茶漬又は天井
季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

すずらん
鈴蘭

“SUZURAN”

15,000 円

先付 造り3種 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 海苔天婦羅雲丹乗せ
くまもとあか牛フィレ 季節の野菜4種 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅〕 口直し
酢の物 釜飯で天茶漬又は天井 季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

その他、お好み天婦羅もご用意しております

A la carte TEMPURA is also available.

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