

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

“ICHOY”

先付 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚3種 季節の野菜5種
明石ダコ入り黄身豆腐の天婦羅 海苔天婦羅雲丹乗せ〕口直し 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

16,000 円

Appetizer, Assorted Tempura, Vinegared Dish, Rice and Dessert

+1,500 円で【松茸天婦羅】をご追加いただけます

みずばしやう

水芭蕉

“MIZUBASYOU”

先付 造り2種 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜4種
海苔天婦羅雲丹乗せ 明石ダコ入り黄身豆腐の天婦羅 くまもとあか牛フィレ大葉
巻 烏賊キャビア乗せ 松茸〕口直し 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

22,000 円

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

パンジー

三色堇 (2名様~)

“PANSY”

先付 造り3種 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜4種
海苔天婦羅雲丹乗せ 明石ダコ入り黄身豆腐の天婦羅 近江牛フィレ大葉巻
伊勢海老味噌ソース添え 松茸〕松茸土瓶蒸し 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

28,000 円

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

差額+3,000 円で【松茸土瓶蒸し】をご追加いただけます

差額+1,500 円でお食事を【松茸御飯】にご変更いただけます

上記おしながきでは京都府綾部市特別栽培米こしひかりを使用しております。

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.