

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”

先付 天婦羅〔才巻海老2本 明石ダコ入り黄身豆腐 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, Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

+1,200 円で【松茸天婦羅】をご追加いただけます

7,800 円

やまぶき

山吹

“YAMABUKI”

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3種 明石ダコ入り黄身豆腐 松茸〕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

13,000 円

すずらん

鈴蘭

“SUZURAN”

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3種 明石ダコ入り黄身豆腐 松茸〕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

15,000 円

差額+3,000 円で【松茸土瓶蒸し】をご追加いただけます

差額+1,000 円でお食事を【松茸御飯】にご変更いただけます

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.

上記おしながきでは富山県産コシヒカリを使用しております。

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