

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

Icho

16,000 円

先付 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚3種 季節の野菜4種
明石ダコ入り黄身豆腐の天婦羅〕 口直し 酢の物
天茶漬け又は天井又は天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizer, Assorted Tempura (Prawn, Fish, Vegetables, Creation Tempura), Salad, Vinegared Dish,
Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl or Tempura on Soba, Dessert

みずばしょう
水芭蕉

Mizubasho

20,000 円

先付 お造り2種 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜4種
明石ダコ入り黄身豆腐の天婦羅 海苔天婦羅雲丹乗せ くまもとあか牛フィレ大葉巻〕
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

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura (Prawn, Fish, Vegetables, Creation Tempura), Salad, Vinegared Dish,
Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl or Tempura on Soba, 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

上記おしながきでは京都府綾部市特別栽培米コシヒカリを使用しております

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax