

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。

開業 30 周年天婦羅特別コース

30th Anniversary Chef's Special Course

26,000 円

先付
Appetizer,

焼茄子美味出汁ゼリー寄せ 車海老 オクラ
胡麻クリーム掛け 花穂紫蘇

Jellied Grilled Eggplant, Prawn and Okra with Sesami Sauce

造り
Sashimi

季節の造り 3 種 あしらい

Seasonal Three Kind of Sashimi

天婦羅
Assorted Tempura

車海老 蒸鮑 稚鮎 近江牛フィレ 生雲丹
あおり烏賊キャビア乗せ 初夏の野菜 3 種

Prawn, Abalone, Sweet Fish, Omi Beef Fillet, Sea Urchin
Caviar on Squid, Vegetables

お口直し
Salad

鱧ハリハリサラダ 梅肉ドレッシング

Pike Conger Salad with Plum Dressing

変わり天婦羅
Appetizer,

フルーツトマトの湯葉あんかけ 本山葵

Fruit Tomato with Starchy Yuba Sauce and Wasabi

変わり天婦羅
Appetizer,

鱧の生揚げと加茂茄子の煎り出汁

Pike Conger and Eggplant with Dashi Broth

食事
Shokuji

天井又は天茶漬け又は天蕎麦

Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl or

水菓子
Dessert

季節の水菓子
Seasonal Dessert

上記おしながきでは京都府綾部市産米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