

天婦羅

※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

16,800 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, and Dessert

みずばしょう
水芭蕉

Mizubasho

23,000 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 松茸
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, and Dessert

+1,500 円で【松茸天婦羅】をご追加いただけます

[+¥1,500] You can add Matsutake Tempura to your course meal

+3,300 円で【松茸土瓶蒸し】をご追加いただけます

[+¥1,500] You can add Matsutake Small Hot Pot to your course meal

+4,500 円〜で【松茸御飯】をご変更いただけます

[from ¥4,500] You can change to Matsutake Rice

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