

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。

ききょう

桔梗

Kikyo

6,300 円

先付 天婦羅 [才巻海老1本 季節の鮮魚1種 季節の野菜4種 自家製湯葉豆腐揚げ出し]
口直し 白御飯 香の物 赤出汁 季節の自家製デザート
Appetizer, Assorted Tempura (Prawn, Fish, Vegetables, Creation Tempura), Salad, Rice, Dessert

+700 円でお食事を【天茶漬け又は天井】にご変更いただけます
[+¥700] You can change your rice to Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl

やまぶき

山吹

Yamabuki

9,500 円

先付 天婦羅 [才巻海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜4種 自家製湯葉豆腐揚げ出し]
口直し 酢の物 天茶漬け又は天井 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, Dessert

すずらん

鈴蘭

Suzuran

14,500 円

先付 お造り2種 天婦羅 [才巻海老2本 季節の鮮魚3種 季節の野菜4種 松茸
自家製湯葉豆腐揚げ出し 海苔天婦羅雲丹乗せ] 口直し 酢の物 天茶漬け又は天井 季節の自家製デザート
Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura (Prawn, Fish, Vegetables, Matsutake, Creation Tempura), Salad, Vinegared Dish,
Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl, 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

上記おしながきでは富山県産米を使用しております

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルギー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。

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.