

# 天婦羅

## TEMPURA COURSE

ききょう

桔梗

Kikyo

7,000 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  
+550 円で【鳴門金時薩摩芋一本揚げ】をご注文いただけます  
[+¥550] Add “Sweet Potato Tempura” to your course  
+750 円で白御飯を【天茶漬け又は天井】にご変更いただけます  
[+¥750] Change your rice to “Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl”

やまぶき

山吹

Yamabuki

10,000 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

15,000 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  
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, Creation Tempura), Salad, Vinegared Dish,  
Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl, Dessert

上記おしながきでは富山県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.

# 天婦羅

## TEMPURA COURSE

いちょう  
公孫樹 17,800 円

Icho

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 23,000 円

Mizubasho

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（アレルゲン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 dishes in this restaurant.