

# 天婦羅

## TEMPURA

### 和 - 天婦羅 9種 - NAGOMI 8,500 円

先付 天婦羅 [車海老 1本 海老パン挟み揚げ 季節の鮮魚 2種 季節の野菜 4種  
自家製湯葉豆腐の揚げ出し] 口直し 白御飯 香の物 赤出汁 季節の自家製デザート

Appetizer, 9 kinds of Assorted Tempura, Salad, Rice, Dessert

【+750 円】白御飯を天茶漬け又は天井に変更いただけます。

[+¥750] Change your rice to “Tempura on Rice with Green Tea or Tempura on Rice Bowl”

### 彩 - 天婦羅 11種 - IRODORI 11,000 円

先付 天婦羅 [車海老 1本 海老パン挟み揚げ 季節の鮮魚 3種 季節の野菜 5種  
自家製湯葉豆腐の揚げ出し] 口直し 酢の物 天井又は天茶漬け 季節の自家製デザート

Appetizer, 11 kinds of Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish,  
Tempura on Rice Bowl or Tempura on Rice Bowl with Green Tea, Dessert

#### ～ オプション Options ～

お食事：搔揚げ蕎麦に変更  
Change to “Tempura on Soba Noodles”

900 円

追加：お造り 3種盛り合わせ  
Add “Assorted Sashimi” to your course

2,500 円

上記おしながきでは国産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.

# 天婦羅

## TEMPURA

### 華 - 天婦羅 12 種 - HANA

17,800 円

先付 天婦羅 [車海老 2 本 活鮑 季節の鮮魚 4 種 季節の野菜 5 種]  
口直し 酢の物 天丼／天茶漬け／天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizers, 12 kinds of Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish,  
Tempura on Rice Bowl / Tempura Rice Bowl with Green Tea / Tempura on Soba Noodles, Dessert

【+2,500 円】お造り 3 種盛り合わせを追加いただけます。  
[+¥2,500] Add “Assorted Sashimi” to your course

### はなの天婦羅コース HANANO Course

23,000 円

先付 お造り 天婦羅 [車海老 2 本 季節の鮮魚 3 種 生雲丹と海苔 あか牛フィレ大葉包み  
季節の野菜 5 種] 口直し 酢の物 天丼／天茶漬け／天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizers, 2 kinds of Sashimi, 12 kinds of Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish,  
Tempura on Rice Bowl / Tempura Rice Bowl with Green Tea / Tempura on Soba Noodles, Dessert

上記おしながきでは国産コシヒカリ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 dished in this restaurant.

# 料理長特選コース 31,000 円

## CHEF'S SPECIAL COURSE

先付 Appetizer	河豚白子酒蒸し うるい 美味ジュレ掛け 振り柚子 Steamed Blowfish Milt with Sake, Wild Vegetable, Dashi Broth Jelly
お造り Sashimi	季節の鮮魚三種盛り Assorted Sashimi
天婦羅 Tempura	車海老 大車海老レア仕立て あおりいかキャビア乗せ 蛤 穴子 白魚 生雲丹2種の食べ方で 近江牛へレ 合馬筍 たらの芽 露の臺 加賀蓮根 さつま芋1本揚げ Prawn, Tiger Prawn, Squid and Caviar, Clam, Conger Eel, Japanese Icefish, Sea Urchin Omi Beef Fillet, Bamboo Shoot from Ouma-Fukuoka, Fatsia Sprouts, Butterbur Shoot, Lotus Root, Sweet Potato
お口直し Side Dish	若竹吸 木の芽 Clear Soup with Bamboo Shoot and Seaweed
酢の物 Vinegared Dish	炙り帆立 胡瓜 加減酢掛け いくら 刻み茗荷 Broiled Scallop, Cucumber, Mixed Vinegar, Salmon Roe, Myoga
御飯 Rice	京プレミアム米釜飯の天ばら井 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Tempura, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	季節の水菓子 Seasonal Dessert

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 dished in this restaurant.