

天婦羅

TEMPURA

いちょう
公孫樹
“ICHOU”

先付 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚3種 季節の野菜5種 16,000 円
和遊び天婦羅 生雲丹海苔巻〕
口変わり 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, Assorted Tempura (Prawn, Seafood, Vegetables, Abalone, Sea Urchin with Seaweed,
Seasonal Tempura), Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

みずばしゅう
水芭蕉
“MIZUBASYOU”

先付 造り天婦羅〔大車海老 季節の鮮魚2種 季節の野菜5種 20,000 円
和遊び天婦羅 烏賊雲丹キャビア 和牛フィレ大葉巻〕
口変わり 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, Seafood, Vegetables, Sea Urchin ,
Wagyu Beef with Shiso Leaf, Seasonal Tempura), Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

その他、お好み天婦羅もご用意しております
Additionally, we will prepare the A la carte TEMPURA.

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.

当店で使用しているお米は、全て国産米です。 Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

表記の価格は、サービス料10%と税金を含んだ総額表示といたしております。The prices include a 10% service charge and appropriate tax.