



MITSUKOSHI
NIHONBASHI

天井 松 才巻海老使用 **5,300円**

TEN-DON MATSU (Tempura over rice)

オマキ海老2、キス、穴子
アスパラ、椎茸海老詰め、小海老かき揚げ
和風サラダ 赤だし お新香

天ぷら膳 蘭 **5,500円**

TEMPRA SET RAN

海老3、魚、穴子、野菜2、小海老かき揚げ
小鉢 和風サラダ 御飯 赤だし お新香

お土産のご用意がございます

[TAKEOUT]

天井弁当 楓 かえで **3,300円**

海老、魚、野菜、かき揚げなど

天井弁当 桐 きり **5,300円**

オマキ海老、キス、アスパラ、椎茸海老詰め、かき揚げなど

TENDON BENTOH (Tempura on the rice)

◆オマキ海老は車海老の小さなサイズの呼称です◆

■ 当店のお米は国産米を使用しております ■

※特定原材料:小麦・卵・えび(同じ揚げ油の中でかきを揚げております)

アレルギーのある方は係員にお申し出ください