



テーブル席

天井 竹

3,300円

TENDON TA-KE (Tempura over rice)

海老2、魚1、野菜3、小海老かき揚げ
和風サラダ 赤だし お新香

天井 松

《オマキ海老使用》

5,300円

TENDON 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

3,630円

ASSOTED TEMPURA SET

海老2、魚、野菜4、小海老かき揚げ
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)

天ぷらコース

天ぷらコースには才巻海老を使用しております

◆才巻海老は車海老の小さなサイズの呼称です◆

花

HA-NA Assorted tempura 8

6,600円

オマキ海老2、魚2、野菜3、小海老かき揚げ
和風サラダ

御飯 赤だし お新香

果物

Salad, rice, soup pickles and fruit

月

TSU-KI Assorted tempura 9

7,700円

オマキ海老2、魚3、野菜3、小海老かき揚げ
小鉢 和風サラダ

御飯 赤だし お新香

果物

Salad, rice, soup pickles and fruit

雪

YU-KI Assorted tempura 10

8,800円

オマキ海老2、魚4、野菜3、小海老かき揚げ
小鉢 和風サラダ

御飯 赤だし お新香

果物

Salad, rice, soup pickles and fruit

■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)
アレルギーをお持ちのお客様は係にお申し付けください