

# 「牡丹」

¥9,600

Regular Course "BOTAN"

先付 本日の一品  
Appetizer Today's dish

天ぷら 魚介類 5種  
Tempura 5 kinds of Seafood

野菜 5種  
5 kinds of Vegetables

口替 本日の口替  
Small dish Today's dish

ご飯 かき揚げ天丼と赤出汁 または かき揚げ天茶、香の物  
Rice Rice topped with Mixed Tempura with Tempura Sauce or with Rice in Tea broth, Pickles

水物  
Dessert

# 「松竹梅」

¥14,500

Deluxe Course "SHO-CHIKU-BAI"

先付 本日の一品  
Appetizer Today's dish

造り 3種盛り合わせ  
Sashimi 3 kinds of Sashimi

天ぷら 魚介類 5種  
Tempura 5 kinds of Seafood

野菜 8種  
8 kinds of Vegetables

口替 本日の口替  
Small dish Today's dish

ご飯 かき揚げ天丼と赤出汁 または かき揚げ天茶、香の物  
Rice Rice topped with Mixed Tempura with Tempura Sauce or with Rice in Tea broth, Pickles

水物  
Dessert

※写真はイメージです。 ※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

\*Photos shown are images only. \*Our rice is Koshihikari grown in Unuma.

\*Above rate includes tax and service charge.

\*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.



# Tempura A La Carte

天ぷら アラカルトメニュー

車海老 (1尾)	<b>Kuruma Ebi</b>	Prawn 1 piece	¥ 950
蟹爪	<b>Kani Tsume</b>	Crab Claw	950
鯛 大葉巻き	<b>Tai Oba-maki</b>	Red Snapper rolled with Japanese basil	950
鮑 (1切)	<b>Awabi</b>	Abalone 1 piece	950
穴子	<b>Anago</b>	Conger eel	950
鱈	<b>Kisu</b>	Japanese silver whiting	950
帆立貝	<b>Hotategai</b>	Scallop	850
イカ	<b>Ika</b>	Squid	850
川津海老がき揚げ	<b>Kawatsu-Ebi Kakiage</b>	Mixed vegetable and prawn	1,200
鮑茸	<b>Awabi-take</b>	Mushroom with crunchy texture	400
蓮根	<b>Renkon</b>	Lotus root	400
三度豆	<b>Sando-mame</b>	Green beans	400
南瓜	<b>Kabocha</b>	Pumpkin	400
丸十	<b>Maruju</b>	Sweet potato	400
椎茸	<b>Shii-take</b>	Shiitake mushroom	400
茄子	<b>Nasu</b>	Eggplant	400
オクラ	<b>Okura</b>	Okura	400
アスパラガス	<b>Asparagus</b>	Asparagus	400
玉葱	<b>Tamanegi</b>	Onion	400

\*Please ask us about daily special.

\*Above rate includes tax and service charge.

天ぷら  
たしき