

天ぷらランチ

Tempura Lunch

¥4,700

先付 本日のおすすめ
Appetizer Today's dish

天ぷら 魚介類 三種
Tempura 3 kinds of Seafood

野菜 七種
7 kinds of Vegetables

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

にしき御膳

Nishiki Gozen

¥7,800

先付 本日のおすすめ
Appetizer Today's dish

造り 二種盛り合わせ
Sashimi 2 kinds of Sashimi

天ぷら 魚介類 四種
Tempura 4 kinds of Seafood

野菜 九種
9 kinds of Vegetables

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.



A La Carte Menu

アラカルトメニュー

車海老 (1尾)	<i>Prawn 1 piece</i>	¥ 1,000
鯛 大葉巻き	<i>Sea bream rolled with Japanese basil</i>	1,000
鮑 (1個)	<i>Abalone 1 piece</i>	1,600
穴子	<i>Conger eel</i>	1,000
鱚	<i>Japanese whiting</i>	1,000
帆立貝	<i>Scallop</i>	900
イカ	<i>Squid</i>	900
川津海老かき揚げ	<i>Deep-fried shrimp and Vegetables</i>	1,500
蓮根	<i>Lotus root</i>	450
三度豆	<i>Green beans</i>	450
南瓜	<i>Pumpkin</i>	450
丸十	<i>Sweet potato</i>	450
椎茸	<i>Shiitake mushroom</i>	450
茄子	<i>Eggplant</i>	450
オクラ	<i>Okura</i>	450
アスパラガス	<i>Asparagus</i>	450
玉葱	<i>Onion</i>	450

※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。

*Above rate includes tax and service charge.

天ぷら
たしき