

天ぷらランチ

Tempura Lunch

¥4,200

先付 本日のおすすめ
Appetizer Today's dish

天ぷら 魚介類 3種
Tempura 3 kinds of Seafood

野菜 7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

¥7,200

先付 本日のおすすめ
Appetizer Today's dish

造り 2種盛り合わせ
Sashimi 2 kinds of Sashimi

天ぷら 魚介類 4種
Tempura 4 kinds of Seafood

野菜 9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.



Tempura A La Carte

天ぷら アラカルトメニュー

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

*Please ask us about daily special.

*Above rate includes tax and service charge.

天ぷら
たしき