

天ぷらランチ

Tempura Lunch

¥5,200

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

¥8,000

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 shiso leaves</i>	1,000
鮑 (1個)	<i>Abalone 1 piece</i>	時価
穴子	<i>Conger eel</i>	1,000
鱈	<i>Japanese whiting</i>	1,000
帆立	<i>Scallop</i>	900
イカ	<i>Squid</i>	900
小海老かき揚げ	<i>Deep fried shrimp and vegetables</i>	1,500
蟹爪	<i>Crab claw</i>	1,000
稚鮎	<i>Young Sweetfish</i>	600
アスパラガス	<i>Asparagus</i>	500
スナップエンドウ	<i>Snap Pea</i>	450
空豆	<i>Broad Bean</i>	450
舞茸	<i>Maitake mushroom</i>	450
蓮根	<i>Lotus root</i>	450
茗荷	<i>Ginger</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
玉葱	<i>Onion</i>	450
ズッキーニ	<i>Zucchini</i>	450