

天ぷら アラカルト

●天ぷら／Tempura

アレルギー特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

烏賊／Squid	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 600
真鯛／Sea bream	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 700
鯖／Spanish mackerel	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 750
めひかり／“MEHIKARI” fish	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 850
鯛赤飯／Red rice with sea bream	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 850
穴子／Conger eel	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 950
帆立貝柱／Scallop	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 950
賀寿之子奉書巻／Herring roe	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 1,000
真名鰹／Bonito	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 1,100
金目鯛／Golden threadfin bream	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 1,200
車海老／Prawn	小麦・卵・えび /Wheat, Egg, Shrimp	¥ 1,450
国産牛紫蘇揚げ／Japanese beef rolled with "shiso" herb	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 1,450
唐墨羽二重揚げ／Dried mullet roe and rice paper	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 1,500
雲丹／Sea urchin	小麦・卵 /Wheat, Egg	¥ 1,600

〈野菜／Vegetable〉

すべてに小麦・卵 /Wheat, Egg 各 ¥ 250

南瓜／Pumpkin 玉葱／Onion 蓮根／Lotus root さつまいも／Sweet potato 茄子／Eggplant

茗荷／Japanese ginger 舞茸／Maitake mushrooms かぶら／Turnip えびいも／"Shrimp" taro root

ブロッコリー／Broccoli くわい／“KUWAI” カリフラワー／Cauliflower

たけのこ／Bamboo shoot ¥ 650

※上記料金には、サービス料と消費税が含まれております。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※ご利用日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日100%)