



## 天ぷらランチメニュー

11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー14:30)

### ◆ 平日限定 天婦羅御膳 藍 ¥2,800

天婦羅を一度にお出しするセットメニュー

先付：サラダ

本日の一品

天婦羅盛り合せ：活才巻海老、魚介 2 品、野菜 3 品、胡麻豆腐玄米揚げ

白御飯、赤出し、香の物

アイスクリーム

### ◆ 週末限定メニュー 楽 ¥3,250

先付：サラダ

本日の一品

天婦羅：活才巻海老、季節の魚介 2 品、季節の野菜 3 品、胡麻豆腐玄米揚げ

白御飯、赤出し、香の物

アイスクリーム

### ◆ 茜 ¥3,700

先付

サラダ

天婦羅：活才巻海老、季節の魚介 3 品、季節の野菜 3 品、胡麻豆腐玄米揚げ

季節の御飯、赤出し、香の物

デザート 3 種盛り合わせ

◆ シェフのおすすめ 優 ¥4,900

存分に季節を感じていただけるよう今が旬の食材を盛りだくさんにご用意しました。

先付

サラダ

天婦羅：活才巻海老、蟹とろろ揚げ、公魚みじん粉揚げ、子持昆布、雲子、蓮根明太子揚げ  
いんげん、銀杏、胡麻豆腐玄米揚げ

季節の御飯、赤だし、香の物

デザート 3 種盛り合わせ

◆ 萌 ¥6,400

先付

造り

サラダ

天婦羅：活才巻海老、鱧、穴子、帆立、公魚みじん粉揚げ、いんげん、椎茸、蓮根、胡麻豆腐玄米揚げ  
海老と白魚のかき揚げ 天茶又は天井

季節のフルーツ盛り合わせ

◆ 平日限定 天ぷら 食べ放題 ¥5,200

シェフが目の前で揚げる天ぷらをお好きなだけ召し上がっていただけます。

メインの天ぷらには、約 15 種類ほどの季節の魚介・野菜を取り揃えました。

コースの最後には、御飯・デザートまでご用意しております。

60 分間どうぞお楽しみください。

# 天ぷらディナーメニュー

月～金：17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)

土・日・祝：17:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

## ◆若葉 ¥8,000

先付：根野菜色々鶏ささみ巻 バイオレットマスタードソース添え  
サラダ

本日の造り 3種盛り合わせ

天婦羅：活車海老、国産穴子、国産鱧、帆立、胡麻豆腐玄米揚げ、野菜三種

御飯：天婦羅おにぎり 蟹茶漬け、香の物

季節のフルーツ盛合わせ

## ◆シェフおすすめ 北海道フェアコース ¥13,000

先付：串打天婦羅 鮪・青唐・うずら玉子、トマトチーズ詰め、生ハム アスパラ巻き、  
白和えソースを添えて

天婦羅：活車海老、煮鮑、たらば蟹、雲子、生うに紫蘇揚げ、帆立、公魚みじん粉揚げ、  
さつま芋、いんげん、たらの芽、蓮根、胡麻豆腐玄米揚げ

御飯：海老と白魚のかき揚げ 天井、天茶

## ◆萩 ¥17,000

先付：串打天婦羅 鮪・青唐・うずら玉子、トマトチーズ詰め、  
生ハム アスパラ巻き白和えソースを添えて

サラダ

ふぐてっさ

天婦羅：活車海老、活鮑、たらば蟹、ふかひれ、生うに紫蘇揚げ、ふぐ白子、国産鱧、  
たらの芽、いんげん、銀杏、蓮根、胡麻豆腐玄米揚げ

御飯：にぎり寿司5種 又は 海老と白魚のかき揚げ 天井、天茶

デザート：メロン