



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

◆ 平日限定 レディースランチ ¥3,800

美肌・美髪の効果期待できる野菜の組み合わせを取り入れたコースメニュー

前菜

サラダ

天婦羅：活才巻海老、帆立、烏賊、賀茂茄子、青唐、ミニトマト、ヤングコーン、さつま芋

御飯：芝海老・人参・えのき・三つ葉のかき揚げ

季節の御飯、赤だし、香の物 又は 冷やし芽かぶうどん 又は 天ぷら茶漬け

デザート：季節のフルーツ取り合わせ、豆乳アイスクリーム添え 又は

自家製菓子、黒胡麻アイスクリーム添え

◆ 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

◆ 週末限定メニュー 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

◆ 週末限定メニュー 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、太刀魚磯辺揚げ、鱧梅紫蘇巻き、稚鮎、とうもろこし、賀茂茄子

茗荷、いんげん豆、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、稚鮎、アスパラガス、茗荷、蓮根、胡麻豆腐玄米揚げ

海老のかき揚げ 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：湯葉豆腐、赤ピーマン、生姜、旨出し餡

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、茗荷、アスパラガス、蓮根

御飯：干し海老と若布の天婦羅おにぎり茶漬け、香の物

季節のフルーツ盛合わせ

◆シェフのおすすめ ¥13,000

先付：湯葉茶巾、雲丹、生姜、銀餡

天婦羅：活車海老、煮鮑、生雲丹紫蘇揚げ、稚鮎、太刀魚磯辺揚げ

鱧梅紫蘇巻き、蓮根、いんげん豆、賀茂茄子、とうもろこし、胡麻豆腐玄米揚げ

御飯：海老ととうもろこしのかき揚げ 天井 又は 天茶

◆萩 ¥17,000

先付：湯葉茶巾、雲丹、生姜、銀餡

サラダ

平目薄造り、とろ、あしらい一式

天婦羅：活車海老、活鮑、ふかひれ、生海胆紫蘇揚げ、鱧梅紫蘇巻き、国産鱧

いんげん豆、賀茂茄子、茗荷、とうもろこし、胡麻豆腐玄米揚げ

御飯：にぎり寿司5種 又は 海老と帆立のかき揚げ 天井 又は 天茶

デザート：メロン