

# てんぷらと箸休めのコース

～てんぷらに加え、旬の小鉢などを追加したコース～

Kagurazaka

神楽坂 かぐらざか ..... 12,000円

先付 Appetizer

季節の一品

Seasonal taste

てんぷら Tempura

車海老二本、魚三種、野菜四種、かわり揚げ一種

2 prawns, 3 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable, Our Original Tempura

箸休め Palate-cleansing side dish

季節の一品

Seasonal taste

食事 Rice Set

かきあげ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa udon (wheat noodles), with Kakiage

水菓子 Dessert

季節の果物とアイスクリーム

Seasonal fruits and Ice Cream

# てんぷらと箸休めのコース

～季節のてんぷらをお楽しみいただける満足コース～

Akasaka

赤坂 あかさか ..... 15,000円

先付 Appetizer

季節の一品

Seasonal taste

造り Sashimi

造り一種

1 kind

てんぷら Tempura

車海老二本、魚四種、野菜四種、かわり揚げ二種

2 prawns, 4 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable, 2 kinds of Our Original Tempura

箸休め Palate-cleansing side dish

季節の一品

Seasonal taste

食事 Rice Set

かきあげ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa udon (wheat noodles), with Kakiage

水菓子 Dessert

季節の果物とアイスクリーム

Seasonal fruits and Ice Cream

# てんぷらと箸休めのコース

～天翔の神髓を味わっていただけるコース～

Gion

祇園 ぎおん ..... 18,000円

先付 Appetizer

季節の一品

Seasonal taste

造り Sashimi

造り二種

2 kinds

てんぷら Tempura

車海老二本、魚四種、野菜四種、かわり揚げ三種

2 prawns, 4 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable, 3 kinds of Our Original Tempura

酢の物 Vinegared

季節の一品

Seasonal taste

箸休め Palate-cleansing side dish

季節の一品

Seasonal taste

食事 Rice Set

かきあげ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa udon (wheat noodles), with Kakiage

水菓子 Dessert

季節の果物とアイスクリーム

Seasonal fruits and Ice Cream

# 料理長が厳選した旬のてんぷらコース

～完全予約制のスペシャルコース～

Special course

特選コース ..... 20,000円

前菜 Appetizer

前菜二種

2 kinds

造り Sashimi

造り二種

2 kinds

御椀 Soup

季節の小吸物

Seasonal small soup

てんぷら Tempura

車海老二本、魚四種、野菜四種、かわり揚げ三種

2 prawns, 4 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable, 3 kinds of Our Original Tempura

箸休め Palate-cleansing side dish

季節の一品

Seasonal taste

食事 Rice Set

かきあげ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa udon (wheat noodles), with Kakiage

水菓子 Dessert

季節の果物

Seasonal fruits

# 季節のてんぷら

Seasonal Tempura

車海老	Tiger prawn	1,200円
雲丹磯部巻き	Sea urchin wrapped with seaweed	1,650円
鱻(きす)	Sand borer	1,100円
穴子	Conger eel	1,100円
女鯛(めごち)	Megochi	1,200円
帆立貝	Sand borer	1,200円
アスパラガス	Asparagus	750円
椎茸	Shiitake mushroom	500円
蓮根	Lotus root	500円
丸十一本揚げ	Sweet potato	850円~
南瓜	Squash	500円
小玉葱	Small onion	500円
舞茸	Maitake mushroom	500円
野菜かき揚げ	Vegetable kakiage	850円
小海老かき揚げ	Small shrimp kakiage	950円

季節のおすすめメニューもございます。

海の塩、山の塩のご用意がございます。

We also have a menu of seasonal recommendations.

Variety of salt is available according to your preference (sea salt and mountain salt)

# うどん

Udon Noodles

稲庭うどん 冷ざる ..... 1,100円

Inaniwa udon (cold)

稲庭うどん 温 ..... 1,100円

Inaniwa udon (warm)

# デザート

Dessert

アイスクリーム ..... 440円

Ice cream

フルーツ盛り合わせ ..... お問い合わせください

Assorted fruit