

## 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
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
紅ずわい蟹東寺揚げ / Red snow crab rolled with yuba	小麦・卵・かに / Wheat, Egg, Crab	¥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 ¥200

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	堀川ごぼう / "HORIKAWA" burdock	くわい / "KUWAI"		

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%)