

【平日】 昼 メニュー

ランチサービス

ランチ天丼

海老2 野菜4
赤だし お新香

¥2,420



ランチ天ぷら

天ぷら5品
(海老2 野菜2 海老と野菜かき揚げ)
小鉢 御飯 赤だし お新香

¥2,530



※写真はイメージです

スペシャルランチサービス

レディース膳

天ぷら6品(海老1 野菜5)
サラダ 茶碗蒸し
御飯 赤だし お新香 デザート

¥2,860



小天丼と天ぷら

天ぷら5品(海老2 野菜3)
サラダ かき揚げ小天丼
赤だし お新香 デザート

¥2,860



※写真はイメージです

■当店のお米は国産米を使用しております■

特定原材料:小麦・卵・えび（シャーベットとデザートには乳成分を含む）

天井 竹

海老2 魚1 野菜2
小海老かき揚げ
サラダ 赤だし お新香

¥2,750



天井 松

海老2 魚2 アスパラ
椎茸海老詰め 小海老かき揚げ
サラダ 赤だし お新香

¥3,960



天ぷら膳 梅

天ぷら5品
(海老2 魚1 野菜1 小海老かき揚げ)
小鉢 サラダ 茶碗蒸し
御飯 赤だし お新香

¥2,970



天ぷら膳 桃

天ぷら6品
(海老2 魚1 野菜2 小海老かき揚げ)
小鉢 サラダ 茶碗蒸し
御飯 赤だし お新香

¥3,960



カウンター席メニューをセットでお運びして
テーブル席でも召し上がれます

桐

天ぷら9品
(オマキ海老2 魚3 野菜3 小海老かき揚げ)
サラダ 御飯 赤だし お新香
シャーベット

¥6,270



桜

天ぷら10品
(オマキ海老2 魚3 野菜3
穴子 小海老かき揚げ)
サラダ 御飯 赤だし お新香
シャーベット

¥7,370



※写真はイメージです

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください

カウンターコース

雅 MIYABI

¥8,470

天ぷら TEMPURA

オマキ海老 PRAWN 2 魚 FISH 4
野菜 VEGETABLE 3 かき揚げ KAKIAGE 1

お刺身 SASHIMI

サラダ SALAD

御飯 RICE 赤出し MISO SOUP

お新香 JAPANESE PICKLES

シャーベット SHERBET

桜 SAKURA

¥7,370

天ぷら TEMPURA

オマキ海老 PRAWN 2 魚 FISH 3 穴子 CONGER 1
野菜 VEGETABLE 3 かき揚げ KAKIAGE 1

サラダ SALAD

御飯 RICE 赤出し MISO SOUP

お新香 JAPANESE PICKLES

シャーベット SHERBET

桐 KIRI

¥6,270

天ぷら TEMPURA

オマキ海老 PRAWN 2 魚 FISH 3
野菜 VEGETABLE 3 かき揚げ KAKIAGE 1

サラダ SALAD

御飯 RICE 赤出し MISO SOUP

お新香 JAPANESE PICKLES

シャーベット SHERBET



※写真はイメージです

【平日】夜メニュー 【土・日・祝日】全日メニュー

天 井

天井 竹

海老2 魚1 野菜2
小海老かき揚げ
サラダ 赤だし お新香

¥2,750



天井 松

海老2 魚2 アスパラ
椎茸海老詰め 小海老かき揚げ
サラダ 赤だし お新香

¥3,960



※写真はイメージです

天 ぷ ら

天ぷら膳 梅

天ぷら5品
(海老2 魚1 野菜1 小海老かき揚げ)
小鉢 サラダ 茶碗蒸し
御飯 赤だし お新香

¥2,970



天ぷら膳 桃

天ぷら6品
(海老2 魚1 野菜2 小海老かき揚げ)
小鉢 サラダ 茶碗蒸し
御飯 赤だし お新香

¥3,960



お刺身と天ぷら膳

お刺身
天ぷら6品(海老2 魚1 野菜3)
前菜 御飯 赤だし お新香

¥3,850



※写真はイメージです

■当店のお米は国産米を使用しております■

特定原材料:小麦・卵・えび (シャーベットとデザートには乳成分を含む)

テーブル席おまかせ料理

赤坂

¥5,500

食前酒 (ワイン白 or 赤)

前 菜

天ぷら一皿目 (海老2、野菜1)

天ぷら二皿目 (魚1、野菜1)

茶碗蒸し

天ぷら三皿目 (野菜2)

かき揚げとお食事 (御飯 赤だし お新香)

◆お食事はかき揚げを天井または天茶漬けにすることも出来ます

シャーベット

青山

¥7,700

食前酒 (ワイン白 or 赤)

前 菜

天ぷら一皿目 (海老2、野菜1)

天ぷら二皿目 (魚1、野菜2)

茶碗蒸し

お刺身

天ぷら三皿目 (穴子1、野菜2)

かき揚げとお食事 (御飯 赤だし お新香)

◆お食事はかき揚げを天井または天茶漬けにすることも出来ます

シャーベット



※写真はイメージです

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください

カウンターコース

雪 YUKI

¥11,000

食前酒 APERITIF

天ぷら TEMPURA

オマキ海老 PRAWN 2 魚 FISH 4 穴子 CONGER 1

野菜 VEGETABLE 5 かき揚げ KAKIAGE 1

お刺身 SASHIMI

前菜 APPETIZER

御飯 RICE 赤出し MISO SOUP お新香 JAPANESE PICKLES

シャーベット SHERBET

月 TSUKI

¥8,470

食前酒 APERITIF

天ぷら TEMPURA

オマキ海老 PRAWN 2 魚 FISH 3 穴子 CONGER 1

野菜 VEGETABLE 4 かき揚げ KAKIAGE 1

前菜 APPETIZER

御飯 RICE 赤出し MISO SOUP お新香 JAPANESE PICKLES

シャーベット SHERBET

花 HANA

¥6,270

食前酒 APERITIF

天ぷら TEMPURA

オマキ海老 PRAWN 2 魚 FISH 2

野菜 VEGETABLE 4 かき揚げ KAKIAGE 1

前菜 APPETIZER

御飯 RICE 赤出し MISO SOUP お新香 JAPANESE PICKLES

シャーベット SHERBET



※写真はイメージです