



◆オマキ海老は車海老の小さなサイズの呼称です◆

※お好味揚げも承っております。

■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(シャーベットには乳成分を含む)

雅 MIYABI

¥9,240

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

¥8,140

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

¥6,930

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



◆オマキ海老は車海老の小さなサイズの呼称です◆

※お好味揚げも承っております。

■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(シャーベットには乳成分を含む)

雪 YUKI ¥12,100

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 ¥9,350

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 ¥7,150

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

ランチサービス

ランチ天丼

海老2 野菜4
赤だし お新香

¥2,750



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

¥2,860



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

¥3,190



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

¥3,190



※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

¥2,970



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

¥4,180



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

¥3,300



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

¥4,290



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

¥6,930



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

¥8,140



※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

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

¥2,970



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

¥4,180



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

¥3,300



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

¥4,290



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

¥4,290



※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 (シヤーベットには乳成分を含む)

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください

テーブル席おまかせ料理

赤坂

¥5,940

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3)

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

¥8,140

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