

## おすすめ天ぷら・逸品料理

### Recommended TEMPURA and A la carte of the month

#### 魚介 Seafood

1	海老	Prawn	¥1,500
2	穴子	Conger	¥1,300
3	鱧	Sillago	¥1,300
4	河豚	Blow fish	¥2,000
5	烏賊	Squid	¥1,200
6	数の子	Herring roe	¥900
7	雲丹磯辺揚げ	Seaweed with urchin	¥1,800
8	太刀魚	Scabbard fish	¥1,400

#### 野菜 Vegetables

9	エリンギ	Eringi mushroom	¥550
10	蓮根	Lotus root	¥500
11	銀杏素揚げ	Ginkgo nuts	¥1,300
12	自然薯素揚げ	Japanese yam	¥1,400

#### 逸品 A la carte dish

13	もずく酢	Vinegared mozuku seaweed	¥770
14	漬物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables	¥1,200
15	お造り三種盛り合わせ	Assorted sashimi	¥2,800
16	お食事セット(御飯・味噌汁・香の物)	Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles	¥1,200

全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。  
Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge for every dishes.