



芸妓の芸はおもてなしの心
天ぷらの技は饗しの心

夜のお献立

職人のてんぷらのコース

雪 7,000円

前菜二種

てんぷら 車海老二本、季節の野菜七種

お食事:かき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんからお好みでお選びください〕

水菓子

月 8,500円

前菜三種

てんぷら 車海老二本、魚三種、季節の野菜三種

酢の物

お食事:かき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんからお好みでお選びください〕

水菓子

花 12,000円

前菜三種

てんぷら 車海老三本、牛フィレ肉のしそ巻トリュフをのせて、魚四種、季節の野菜四種

酢の物

お食事:かき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんからお好みでお選びください〕

水菓子

※特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。

※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※お米の産地情報については係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

てんぷらと懐石のコース

季節の素材を生かしたお造りとてんぷらの贅沢な組合せ

神楽坂 9,000円

先付 前菜三種 お造り二種

てんぷら 車海老二本、季節の野菜七種

お食事:かき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんからお好みでお選びください〕

水菓子

赤坂 12,000円

先付 前菜三種 お造り三種

てんぷら 車海老二本、魚三種、野菜三種

酢の物

お食事:かき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんからお好みでお選びください〕

水菓子

祇園 15,000円

先付 前菜三種 お造り五種

てんぷら 車海老三本、魚三種、野菜四種

酢の物

強肴

お食事:かき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんからお好みでお選びください〕

水菓子

天翔 こちらのコースはご予約にて承ります 18,000円

四季の心を揚げる特選おまかせコース

先付 てんぷら 酢の物 強肴 お食事 水菓子

サラダ

和の彩 しゃきしゃき錦サラダ2,100円
北海道産帆立フレークを添えて

ほうれん草サラダ からすみ和え2,000円

一品料理

本日のお造り三種盛り2,100円

鯛のカルパッチョ キャビア添え1,800円

北海道産 数の子入り松前漬け800円

博多産 昆布漬け辛子明太子 柚子添え1,200円

銀鱈の西京焼き1,200円

てんぷら お好み

車海老	900円
女鯛(めごち)	1,000円
雲丹磯辺	1,500円
穴子	900円
帆立	900円
鱧(きす)	900円
烏賊	700円
アスパラ	600円
椎茸	500円
蓮根	400円
丸十(さつまいも)	400円
南瓜	400円
小玉葱	400円
茄子	400円
牛フィレ(35g)	時価
各種かき揚げ	800円～

海の塩、山の塩、季節の変わり塩のご用意がございます。

※特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。

※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※お米の産地情報については係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

うどん

稲庭うどん 冷ざる 1,000円

稲庭うどん 温 1,000円

デザート

バニラアイスクリーム 400円

柚子シャーベット 400円

※特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。
※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※お米の産地情報については係におたずねください。
※表記料金には消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

Dinner

Tempura Course

Yuki ¥7,000

Two kinds of appetizers

Tempura

2 pieces of King Prawn, 7 kinds of vegetables

Rice or noodle

As your choice of rice or noodle with Kakiage (Mixed Tempura)

Tendon / Tencha / Zaru-Udon

Dessert

Tsuki ¥8,500

Three kinds of appetizers

Tempura

2 pieces of King Prawn, 3 kinds of seafood, 3 kinds of vegetables

Vinaigrette dish

Rice or noodle

As your choice of rice or noodle with Kakiage (Mixed Tempura)

Tendon / Tencha / Zaru-Udon

Dessert

Hana ¥12,000

Three kinds of appetizers

Tempura

3 pieces of King Prawn, Beef Fillet with Truffle

4 pieces Chef's Choice of Seafood, 4 kinds of seasonal vegetables

Vinaigrette dish

Rice or noodle

As your choice of rice or noodle with Kakiage (Mixed Tempura)

Tendon / Tencha / Zaru-Udon

Dessert

* Please inform us of any dietary concern or allergies before placing your order.
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge.
Consumption tax included in menu prices.

* Please inform us of any dietary concern or allergies before placing your order.
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge.
Consumption tax included in menu prices.

Tempura-Kaiseki Course

Kagurazaka ¥9,000

Appetizer

3 kinds of appetizers 2 kinds of Sashimi

Tempura

2 pieces of King Prawn, 7 kinds of vegetables

Rice or noodle

As your choice of rice or noodle with Kakiage (Mixed Tempura)

Tendon / Tencha / Zaru-Udon

Dessert

Akasaka ¥12,000

Appetizer

3 kinds of appetizers 3 kinds of Sashimi

Tempura

2 pieces of King Prawn, 2 kinds of seafood, 3 kinds of vegetables

Vinaigrette dish

Rice or noodle

As your choice of rice or noodle with Kakiage (Mixed Tempura)

Tendon / Tencha / Zaru-Udon

Dessert

* Please inform us of any dietary concern or allergies before placing your order.
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge.
Consumption tax included in menu prices.

Gion ¥15,000

Appetizer

3 kinds of appetizers 5 kinds of Sashimi

Tempura

3 pieces of King Prawn, 3 kinds of seafood, 4 kinds of vegetables

Vinaigrette dish and Side dish

Rice or noodle

As your choice of rice or noodle with Kakiage (Mixed Tempura)

Tendon / Tencha / Zaru-Udon

Dessert

Tensho ¥18,000

Chef's special course menu with seasonal items

Reservation is required

* Please inform us of any dietary concern or allergies before placing your order.
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge.
Consumption tax included in menu prices.

Salad

Nishiki Salad ¥2,100
Variety of shredded vegetables serving with scallop flakes.

Salad with crab meat ¥2,500
Serving with brown source dressing

A la carte

Matsumae pickles with herring roe ¥800

Seasoned cod roe with Yuzu flavor ¥1,200

Assorted 3 kinds of Sashimi ¥2,100

Marinated grilled cod fish
with Saikyo-Miso paste ¥1,200

Marinated grilled salmon
with Saikyo-Miso paste ¥1,200

Udon Noodle

Inaniwa Udon ¥1,000
Cold or Warm

Dessert

Vanilla ice cream ¥400

Yuzu sorbet ¥400

* Please inform us of any dietary concern or allergies before placing your order.
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge.
Consumption tax included in menu prices.

Your choice of Tempura

King prawn ¥900

Kakiage ¥1,500 ~

Sea urchin ¥1,500

Beef fillet M/P

Megochi ¥1,000

Conger eel ¥900

Scallop ¥900

Garfish ¥900

Squid ¥700

Asparagus ¥600

Shiitake mushroom ¥500

Lotus root ¥400

Sweet potato ¥400

Squash ¥400

Small onion ¥400

Eggplant ¥400

Variety of salt is available for your preference
(sea salt, mountain salt and flavored salt)

* Please inform us of any dietary concern or allergies before placing your order.
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge.
Consumption tax included in menu prices.