

デギュスタシオン Degustation

上質な旬の食材を楽しめる、品格漂うてんぷら処「天翔」
洗練されたコースや、一品料理のお供に、
ワイン・日本酒・焼酎との一期一会をお楽しみください。

三種 3Kinds ¥3,500

五種 5Kinds ¥5,500

ビール Beer

生ビール (アサヒ熟撰) ¥800
Draft Beer

中瓶ビール (アサヒ、サッポロ、サントリー、キリン) ¥800
Bottled Beer

ノンアルコール・ビール (アサヒ ドライゼロ) ¥600
Non Alcohol Beer

サワー／ハイボール Mixture with Shochu / Whisky

緑茶ハイ、ウーロンハイ 各¥800
Shochu and Green tea sour, Shochu and Oolong tea sour

レモンサワー、ゆずサワー 各¥800
Shochu and Lemon Sour, Shochu and Yuzu Sour

ハイボール ¥800
Whisky and Soda

※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。(ランチ時間帯を除く)
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge except for during Lunch time.
Consumption Tax included in menu prices.

ミネラル ウォーター Mineral Water

富士ミネラル ウォーター (日本) 780ml ¥500
Fuji Mineral water

サンペレグリーノ (イタリア) 500ml ¥900
Sanpellegrino

ジンティー JING Tea

ダージリン (紅茶) ¥600
Darjeeling

アールグレイ (紅茶) ¥600
Earl Gray

ジャスミン シルバーニードル (白茶) ¥600
Jasmine Silver Needle

カフェ Cafe

コーヒー ¥500
Coffee

カフェラテ ¥600
CafeLatte

※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。(ランチ時間帯を除く)
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge except for during Lunch time.
Consumption Tax included in menu prices.

日本酒 Sake

岐阜 Gifu

百十郎 純米吟醸 G-mid 一合 ¥800

HyakuJuro junmaiginjo

きれいでスッキリしたキレのある味わい。

新潟 Niigata

越乃景虎 超辛口 本醸造 一合 ¥800

Koshinokagetora Honjozo

超軟水の名水で仕込み、スッキリとした味わい。和食との相性抜群。

新潟 Niigata

越乃寒梅 純米吟醸 灑 一合 ¥1,000

Koshinokanbai junmaiginjo sai

越乃寒梅が45年ぶりに出した、寒梅を象徴する最高の食中酒。

高知 Kochi

司牡丹 船中八策 一合 ¥1,000

Tsukasabotan sentyuhachisaku

香り高く、口中で旨みが膨らみキレ味抜群の超辛口純米酒。

冷でも燗でもおすすめ。

山口 Yamaguchi

瀬祭 純米大吟醸 3割9分 一合 ¥1,200

Dassai junmaidaiginjo

言わずと知れた純米大吟醸酒。米の旨みと華やかな香り、逸品。

焼酎 Shochu

芋焼酎 Imo

晴耕雨読 (鹿児島) グラス ¥800

Seikoudoku

ボトル ¥6,000

麦焼酎 Mugi

吉四六 (大分) グラス ¥700

Kicchomu

ボトル ¥5,000

麦焼酎 Mugi

兼八 (大分) グラス ¥800

Kanehachi

ボトル ¥6,000

米焼酎 Kome

吟香 鳥飼 (熊本) グラス ¥900

Ginko Torikai

ボトル ¥7,000

唯一無二の薩摩焼酎 One and only Satsuma

薩摩 金山蔵 グラス ¥1,200

Satsuma Kinzangura

ボトル ¥10,000

特選セレクション

Premium Selection

芋焼酎 Imo

魔王 (鹿児島) グラス ¥2,500

Maoh

芋焼酎 Imo

森伊蔵 (鹿児島) グラス ¥3,000

Moriizo

焼酎・ウイスキーセット

Mixed and Cocktail Charge

緑茶、ウーロン茶、炭酸水、ミネラルウォーター + ¥300

Green tea, Oolong tea, Soda, Mineral water

レモン、梅干し、酢橘 の トッピング + ¥200

Lemon, Pickled plums, Sudachi

※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。(ランチ時間帯を除く)

All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge except for during Lunch time.
Consumption Tax included in menu prices.

※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。(ランチ時間帯を除く)

All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge except for during Lunch time.
Consumption Tax included in menu prices.

ウイスキー Whisky

知多 Chita	グラス ¥800 ボトル ¥14,000
白州 12年 Hakushu 12y	グラス ¥1,200 ボトル ¥22,000
山崎 12年 Yamazaki 12y	グラス ¥1,200 ボトル ¥22,000

シャンパン (シャンパーニュ グラス) Champagne (By the glass)

ローランペリエ ブリュット Laurent Perrier Brut	グラス ¥1,500
ランソン ブラックラベル (シャンパーニュ) Lanson Black Label Brut	グラス ¥1,600

※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。(ランチ時間帯を除く)
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge except for during Lunch time.
Consumption Tax included in menu prices.

白ワイン (グラス) White Wine (By the glass)

ニュートン シヤルドネ (カリフォルニア) Newton Chardonnay	¥900
酸味もしっかりあり、やさしい甘味でまろやかな口当たり。 お造りや野菜の天ぷらと共に、お楽しみください。	
キュヴェ ギョタク (アルザス) Domaine Mittnacht Freres Alsace Cuvee GYOTAKU	¥1,100
“鮭にあうワイン”から造りだされたその名も「ギョタク」。 香り豊かで味わい滑らかな上品な厚みの特徴。 お造り、天ぷらとのマリージュをお楽しみください。	

赤ワイン (グラス) Red Wine (By the glass)

サングレ デ トロ テンプラニーリョ (スペイン) Sangre de Toro Tempranillo	¥900
骨格のある果実味とスパイシーなアロマが印象的なワイン。 天ぷら、天つゆとの相性は抜群ぜひ、お試しください。	
マシヤレッリ モンテプルチアーノ ダブルツツオ (イタリア) Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo	¥1,100
しっかりとしたコクのある味わいで、余韻も長く飲み応えあり。 天ぷらにあわせやすい味わいです。	

※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。(ランチ時間帯を除く)
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge except for during Lunch time.
Consumption Tax included in menu prices.

ワインリスト Wine List

■ シャンパン (シャンパーニュ) Champagne

ランソン ブラックラベル ¥12,000
Lanson Black Label Brut

ドンペリニオンヴィンテージ ¥20,000
DomPerignon

■ スパークリングワイン Sparkling Wine

ラングロワ クレマンド ロワール ブリュット (フランス) ¥9,000
Langlois Cremant de Loire Brut

フェラーリ ブリュット (イタリア) ¥9,000
Ferrari Brut

■ 白ワイン White Wine

トリンバック リースリング (アルザス) ¥5,000
Trimbach Riesling

プイイ フェメ ドメーヌ タボルデ (ロワール) ¥7,000
Pouilly Fume Domaine Tabordet

ブルゴーニュ シャルドネ フレデリックマニヤン (ブルゴーニュ) ¥7,000
Bourgogne Chardonnay Frederic Magnien

サマーストーン プリーストランチ (カリフォルニア) ¥10,000
Somerstons Priest Ranch

■ ロゼワイン Rose Wine

ミラベル・ロゼ (プロヴァンス) ¥8,000
Miraval Rose

■ 赤ワイン Red Wine

イゲルエラ サンタ キテリア (スペイン) ¥5,000
Higueruela Santa Quiteria

ヴォーヌ ロマネ (ブルゴーニュ) ¥7,000
Vosne Romanee

フィリップ パカレ シャンボール ミュジニ (ブルゴーニュ) ¥10,000
Philippe Pacalee Chambolle Musigny

※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。(ランチ時間帯を除く)
All prices quoted in Japanese Yen and subject to 10% service charge except for during Lunch time.
Consumption Tax included in menu prices.