



芸妓の芸はおもてなしの心  
天ぷらの技は饗しの心

## 昼のお献立

かき揚げ冷やし稲庭うどん ..... 1,400円

かき揚げ、稲庭うどん、デザート

料理長の天井 ..... 1,650円

てんぷら、生野菜、味噌汁、香の物、デザート

大海老天井 ..... 1,650円

てんぷら(大海老二本、青唐辛子)、生野菜、味噌汁、香の物、デザート

天ばら井 ..... 1,650円

てんぷら、生野菜、味噌汁、香の物、デザート

四季の天重(春) ..... 2,700円

てんぷら(海老二本、春子鯛、穴子、筍、たらの芽、茄子、桜海老のかき揚げ)、  
生野菜、小鉢、味噌汁、香の物、デザート

てんぷら定食 ..... 1,650円

てんぷら(海老二本、鱧、野菜三種)、生野菜、ご飯、味噌汁、香の物、デザート

てんぷら御膳 ..... 2,700円

てんぷら(海老二本、魚二種、野菜三種、小海老のかき揚げ)、  
生野菜、二点盛小鉢、ご飯、味噌汁、香の物、デザート

彩り御膳 旬の味とてんぷらのコース。ご予約にて承ります ..... 3,800円

八寸、焼き魚、玉子焼、てんぷら(おまかせ三種)  
ご飯、味噌汁、香の物、デザート

## 昼のコース

篠笛 ..... 3,800円

てんぷら 車海老二本、魚三種、野菜三種

小鉢

ご飯 又は 稲庭ざるうどん

味噌汁

香の物

水菓子

琴 ..... 5,800円

てんぷら 車海老二本、魚三種、野菜四種

小鉢

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〕

味噌汁

香の物

水菓子

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。

## Lunch

Kakiage with cold Inaniwa Udon ..... ¥1,400

Kakiage (mixed Tempura), Inaniwa Udon and dessert

Tempura bowl ..... ¥1,650

Tempura, (2 tiger prawns, 3 kinds of vegetable), salad, miso soup, pickles and dessert

Tempura bowl with king size prawn ..... ¥1,650

Tempura (2 king size prawns and a vegetable), salad, miso soup, pickles and dessert

Tenbara bowl ..... ¥1,650

Salt and Japanese basil flavored chopped Tempura on rice, salad, miso soup, pickles and dessert

Seasonal Tenju (Spring) ..... ¥2,700

Tempura (2 tiger prawns, 2 kinds of seafood, 3 kinds of vegetable and Kakiage),  
salad, side dish, miso soup, pickles and dessert

Tempura set meal ..... ¥1,650

Tempura (2 tiger prawns, garfish, 3 kinds of vegetable), salad, rice, miso soup, pickles and dssert

Exclusive Tempura set plate ..... ¥2,700

Tempura (2 tiger prawns, 2 kinds of seafood, 3 kinds of vegetable, and Kakiage),  
salad, side dish, rice, miso soup, pickles and dessert

Irodori set plate Reservation required ..... ¥3,800

Assorted seasonal side dish, grilled fish, rolled omelet, 3 kinds of Tempra chef's selection,  
rice, miso soup, pickles and dessert

## Lunch Courses

Shinobue ..... ¥3,800

Daily appetizer

Tempura (2 tiger prawns, 3 kinds of seafood, 3 kinds of vegetable)

Choice of rice or cold Inaniwa Udon (wheat noodles) served with miso soup and pickles

Seasonal dessert

Koto ..... ¥5,800

Daily appetizer

Tempura (2 tiger prawns, 3 kinds of seafood, 3 kinds of vegetable)

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa Udon (wheat noodles)  
with Kakiage (mixed Tempura) served with miso soup and pickles

Seasonal dessert

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

Please let us know if you have any allergy to shrimp, crab, wheat, buck wheat, egg, milk and peanut.  
Ingredients may vary depend on the market.  
All prices include consumption tax.