

# 昼のコース

Lunch Course

Tsuzumi

**鼓** つづみ : 軽く召し上がりたい方向けのコース ..... 3,800円

てんぷら 車海老一本、魚二種、野菜四種

Tempura (Tiger prawn, 2 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable)

お食事:小海老のかき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa Udon (wheat noodles) with Small shrimps Kakiage (mixed Tempura) served with Miso soup and Pickles

水菓子

Seasonal dessert

Shinobue

**篠笛** しのぶえ : 気軽に本格てんぷらをお楽しみいただけるコース ..... 4,800円

てんぷら 車海老二本、魚二種、野菜四種

Tempura (2 tiger prawns, 2 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable)

お食事:小海老のかき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa Udon (wheat noodles) with Small shrimps Kakiage (mixed Tempura) served with Miso soup and Pickles

水菓子

Seasonal dessert

( 仕入れの状況により内容が変更する場合がございます )  
( お子様用のセットがございます。係におたずねください )

海の塩、山の塩のご用意がございます。

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

# 昼のコース

Lunch Course

Koto

**琴** こと : 天翔の一押し、ぜひ召し上がっていただきたいコース ..... 6,800円

小鉢

Side dish

てんぷら 車海老二本、魚三種、野菜四種

Tempura (2 tiger prawns, 3 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable)

お食事:小海老のかき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa Udon (wheat noodles) with Small shrimps Kakiage (mixed Tempura) served with Miso soup and Pickles

水菓子

Seasonal dessert

Biwa

**琵琶** びわ : 季節の上質な素材を使った、質・量ともにご満足いただけるコース ..... 8,800円

小鉢 二種

Side dish

造り 二種

2 kinds of Sashimi

てんぷら 車海老二本、魚三種、野菜四種

Tempura (2 tiger prawns, 3 kinds of seafood, 4 kinds of vegetable)

お食事:小海老のかき揚げ〔天井、天茶、天ざる稲庭うどんよりお選びください〕

Choice of Tendon, Tencha or cold Inaniwa Udon (wheat noodles) with Small shrimps Kakiage (mixed Tempura) served with Miso soup and Pickles

水菓子

Seasonal dessert

※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。

※表記料金は税込です。

# 昼のお献立〔平日限定〕

Lunch Menu "Weekdays only"

Seasonal Tenju

旬の天重 ..... 2,700円

てんぷら (海老二本、穴子、鱧、小海老かき揚げ、茄子、茗荷、ブロッコリー)、香物、サラダ、味噌汁、小鉢  
Tempura (2 Prawns, Conger eel, Sand borer, Small shrimps kakiage, Eggplant, Japanese ginger, Broccoli), Pickles, Salad, Miso soup, Side dish

Exclusive Tempura set plate

てんぷら御膳 ..... 2,700円

てんぷら (海老二本、穴子、魚一種、小海老かき揚げ、野菜四種)、香物、サラダ、味噌汁、小鉢  
Tempura (2 Prawns, Conger eel, Seafood, Small shrimps kakiage, 4 kinds of vegetable), Pickles, Salad, Miso soup, Side dish

Grilled fish set

焼き魚御膳 ..... 2,700円

てんぷら (海老一本、魚一種、野菜二種)、香物、サラダ、味噌汁、小鉢  
Grilled fish, Tempura (Prawn, Seafood, 2 kinds of vegetable), Pickles, Salad, Miso soup, Side dish

## デザート

Dessert

Wafer cake filled icecream

アイス最中 ..... 500円

## お飲物

Coffee & Tea

Coffee (Hot or Ice)

コーヒー (ホット or アイス) ..... 500円

Tea (Hot or Ice)

紅茶 (ホット or アイス) ..... 500円

Please let us know if you have any allergy to shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk and peanut.  
Ingredients may vary depend on the market. The price is tax-included.

# 平日限定ラシチメニュー

Weekday special menu



かき揚げ丼“白” (塩)

Kakiage bowl -salt-

かき揚げ丼“白” (塩) ..... 1,700円

かき揚げ (小海老、野菜)、香物、サラダ、味噌汁

Kakiage (Small shrimps, Vegetables), Pickles, Salad, Miso soup

Kakiage bowl -tare-

かき揚げ丼“黒” (たれ) ..... 1,700円

かき揚げ (小海老、野菜)、香物、サラダ、味噌汁

Kakiage (Small shrimps, Vegetables), Pickles, Salad, Miso soup

Tempura set meal

てんぷら定食 ..... 1,800円

てんぷら (海老二本、魚一種、野菜四種)、香物、サラダ、味噌汁

Tempura (2 Prawns, Seafood, 4 kinds of vegetables), Pickles, Salad, Miso soup

Tenzaru udon

天ざるうどん [4月~10月限定] ..... 2,000円

天ぷら (海老一本、野菜三種)、稲庭ざるうどん、サラダ (ご希望あれば御飯お付けいたします)

Tempura (Prawn, 3 kinds of vegetables), Inaniwa udon, Salad

表示の価格は税込です