天ぷら

天ぷらコース【霞（かすみ）】〈天ぷら10品〉 ¥5,000

先付、造り、水菓子

《天ぷら》

- 海老 2尾
- 芽キャベツ黄金揚
- 鯛雲丹包み揚
- ブロッコリー
- 蟹
- 鮟肝海老芋挟み揚
- 鱈親子揚
- 蓮根たらこ挟み揚
- 牛蒡かき揚

ご一緒にどうぞ　•ご飯セット（ご飯、赤出汁、香の物）¥700　•茶漬け（茶漬け、香の物）¥800～

天ぷら単品 ¥300～

舞茸、しめじ、蓮根、南瓜	各¥300
野菜かき揚、穴子	各¥500
車海老	各¥1,200
海老、鯛、香平茸、椎茸、帆立貝柱、烏賊	各¥400
海老かき揚、和牛、鮟肝	各¥600

● この他にも、旬の食材などご用意しております

逸品料理

【造　り】 •お造り3種盛り ¥2,000　•お造り5種盛り ¥3,500　•てっさ ¥2,200

【煮　物】 •海老芋蟹餡掛け ¥900　【蒸し物】 •茶碗蒸し ¥1,500

【揚　物】 •天ぷら盛り合わせ 5種 ¥1,500

【焼　物】 •蟹甲羅焼 ¥2,000　•鱈味噌漬焼 ¥1,200　•黒毛和牛ロース[A5]（50g）石焼 ¥3,500

【鍋　物】 •蟹小鍋 ¥2,800　•ふぐ小鍋 ¥2,800

【茶漬け】 •海苔 ¥800　•鯛 ¥1,000　•かき揚 ¥1,200

仕入れ状況により、一部メニュー内容を変更する場合がございます。料金はいずれもサービス料•消費税を含みます。写真はいずれもイメージです。

天ぷら

天ぷら会席【なにわ】〈天ぷら10品〉 ¥7,000

先　付	うすい豆腐　いくら
椀　物	芽とろ仕立 蟹茶巾　うぐいす菜　梅人参　柚子
造　り	鮪　鯛　平貝　土佐醤油
天ぷら	車海老　芽キャベツ黄金揚 鯛雲丹包み揚　ブロッコリー 蟹　鮟肝海老芋挟み揚 鱈親子揚　蓮根たらこ挟み揚 車海老　牛蒡かき揚
食　事	ご飯　唐墨（からすみ）　赤出汁　香の物 お好みでルイボスティーをかけて、お茶漬けでお召しあがりください。
水菓子	練乳アイス　蜜芋　苺

仕入れ状況により、一部メニュー内容を変更する場合がございます。料金はサービス料•消費税を含みます。写真はいずれもイメージです。

天ぷら

天ぷら会席【舞】〈天ぷら11品〉 ¥9,000

先　付	うすい豆腐　いくら
椀　物	芽とろ仕立 蟹茶巾　うぐいす菜　梅人参　柚子
造　り	鯛　平貝　鮪　細魚（さより）　土佐醤油
天ぷら	車海老　芽キャベツ黄金揚 蟹紫蘇揚　鯛雲丹包み揚　ブロッコリー
凌　ぎ	白魚酒蒸　水菜
天ぷら	鮟肝海老芋挟み揚　鱈親子揚　蓮根たらこ挟み揚 車海老　和牛　牛蒡かき揚
蓋　物	雲丹玉むし
食　事	ご飯　唐墨（からすみ）　赤出汁　香の物 お好みでルイボスティーをかけて、お茶漬けでお召しあがりください。
水菓子	練乳アイス　蜜芋　苺

仕入れ状況により、一部メニュー内容を変更する場合がございます。料金はサービス料•消費税を含みます。写真はイメージです。

日本料理

季節会席【橘（たちばな）】 ¥8,000

先　付	ふぐ煮凍り　焼白子 白魚菜種胡麻浸し　いくら
椀　物	芽とろ仕立 蟹茶巾　うぐいす菜　梅人参　柚子
造　り	鯛　鮪　細魚（さより）　海老　土佐醤油
八　寸	鰯有馬煮　うぐいす豆腐　長芋唐墨（からすみ）まぶし わらび烏賊（いか）　蕪ずし　高菜寿司 なまこ紅梅和え
焼　物	真奈鰹味噌漬焼 合鴨鍬（くわ）焼　しめじ　キャラ蕗
煮　物	蕪大豆煮 海老　蟹　南瓜　椎茸
食　事	春豆ご飯　赤出汁　香の物
水菓子	苺　りんご　練乳アイス　パウンドケーキ

● 季節会席【華】¥10,000もございます。

仕入れ状況により、一部メニュー内容を変更する場合がございます。料金はサービス料•消費税を含みます。写真はいずれもイメージです。

日本料理

【芝田御膳】 ¥3,800

先　付	白魚菜種胡麻浸し　いくら
造　り	鮪長芋重ね　鯛細つくり　土佐醤油
焼　物	鰈味噌柚庵焼　高菜寿司　蕪ずし
煮　物	【小鍋】 黒毛和牛霙（みぞれ）煮　しめじ　生麸　青菜
食　事	春豆ご飯　赤出汁　香の物
水菓子	練乳アイス　果物

【逸品料理】 追加注文していただけます

• 海老芋蟹餡掛け	¥900
• 蟹甲羅焼	¥2,000
• てっさ	¥2,200

仕入れ状況により、一部メニュー内容を変更する場合がございます。料金はいずれもサービス料•消費税を含みます。写真はいずれもイメージです。