



天ぷらランチコース

「水仙」

四,〇〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

先付 季節もの二種

お造り 一種

あしらい 土佐醤油

天ぷら

天使の海老二本

魚介類二種

野菜五種

天出汁 薬味

各種塩 檸檬

お口直し

野菜サラダ

美味出汁ジュレ

食事

白ご飯

香の物

赤出汁

水物

シャーベット

果物添え

*食材の産地につきましては、係にお尋ねください *季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合がございます

*食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください *画像は全てイメージです



天ぷらコース

「藤」

五,五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

先付 季節もの二種

天ぷら 活車海老一本

魚介類二種

野菜五種

唐墨挟み揚げ

天出汁 薬味

各種塩 檸檬

お口直し

野菜サラダ

美味出汁ジュレ

食事

白ご飯

香の物

赤出汁

水物

シャーベット

果物添え

*食材の産地につきましては、係にお尋ねください *季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合がございます
*食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください *画像は全てイメージです



天ぷらコース

「鈴蘭」

八,〇〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

先付 季節もの二種

お造り 三種盛り合わせ

あしらい 土佐醤油

天ぷら 活車海老二本

魚介類三種

野菜五種

唐墨挟み揚げ

天出汁 薬味

各種塩 檸檬

お口直し 野菜サラダ

美味出汁ジュレ

食事 釜炊きご飯

掻き揚げ天ぷら(天井・天茶)

香の物

赤出汁

水物 シャーベット

果物添え

*食材の産地につきましては、係にお尋ねください *季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合がございます
*食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください *画像は全てイメージです

2020/6/1-2021/5/31



天ぷらコース

「撫子」

一〇,〇〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

前菜 季節もの五種盛り

お造り 三種盛り合わせ
あしらい 土佐醤油

天ぷら 活車海老二本
魚介類三種

野菜五種

唐墨挟み揚げ
黒毛和牛一貫 トリユフ塩

天出汁 薬味
各種塩 檸檬

お口直し 野菜サラダ
美味出汁ジュレ

食事 釜炊きご飯

掻き揚げ天ぷら(天井・天茶)

香の物
赤出汁

水物

シャーベット
果物添え

*食材の産地につきましては、係にお尋ねください *季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合がございます
*食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください *画像は全てイメージです