

おすすめ天ぷら・逸品料理

Recommended TEMPURA and A la carte of the month

魚介 Seafood

1、海老	Shrimp	¥1,200
2、鯧	Sillago	¥1,100
3、烏賊	Squid	¥1,100
4、蟹	Crab	¥1,500
5、穴子	Conger	¥1,200
6、雲丹磯辺揚げ	Seaweed roll of urchin	¥1,600
7、小鮎	Sweet fish	¥1,100
8、柳葉魚	Smelt fish	¥1,000

野菜 Vegetables

9、蓮根	Lotus root	¥500
10、独活	Udo	¥500
11、アスパラガス	Asparagus	¥550
12、ホワイトアスパラガス	White asparagus	¥550
13、薩摩芋	Sweet potato	¥600

逸品 A la carte dish

1、もずく酢	Vinegared mozuku seaweed	¥770
2、漬物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables	¥980
3、お造り三種盛り合わせ	3 kinds of sashimi	¥2,800