

変わり天ぷら

Original Tempura



- ◆ 紅生姜のたこ焼き風天ぷら
Red Pickled Ginger Tempura Takoyaki Style
¥ 380 (税込418)



- ◆ さきイカの天ぷら
"Sakiika" Tempura Fried Squid Strip
¥ 480 (税込528)



- ◆ 生ハムと
カマンベールチーズの天ぷら
Camembert Cheese Tempura with Raw Ham
¥ 430 (税込473)



- ◆ 明太チーズ蓮根はさみ揚げ
Fried Lotus Root with Cheese & Cod Roe
¥ 430 (税込473)

海鮮天

Seafood Tempura

海老 ¥ 350 (税込385)
Shrimp

烏賊 2ヶ ¥ 290 (税込319)
Squid (2 Pieces)

鱈 ¥ 290 (税込319)
Garfish

カキ ¥ 290 (税込319)
Oyster

海老野菜の
かき揚げ ¥ 680 (税込748)
Mixed Vegetable Tempura

野菜天

Vegetable Tempura

大葉 2枚 ¥ 160 (税込176)
Macrophyll (2 Pieces)

ししとう 2ヶ ¥ 190 (税込209)
Green Pepper (2 Pieces)

茄子 ¥ 190 (税込209)
Eggplant

南瓜 ¥ 190 (税込209)
Pumpkin

蓮根 ¥ 190 (税込209)
Lotus Root

薩摩芋 ¥ 190 (税込209)
Sweet Potato

しいたけ ¥ 260 (税込286)
"Shiitake" Shiitake Mushroom

旬の天ぷら

Seasonal Tempura

※日本全国各地から
取り寄せた旬の食材を
ご用意しております。
別紙をご覧ください

名物!! 対馬産 金穴子の1本揚げ

Deep Fried Conger Eel

¥ 1,500 (税込1,650)

天ぷら盛り合わせ

Assortment of Tempura



◆ 7種盛り ¥ 1,590 (税込1,749)
(魚介3/野菜4)
7 kinds Assortment of Tempura

◆ 5種盛り ¥ 1,180 (税込1,298)
(魚介2/野菜3)
5 kinds Assortment of Tempura

サラダ

Salad

蒸し鶏とケールのシーザーサラダ ¥ 980 (税込1,078)
Steamed Chicken & Kale Caesar Salad

釜揚げしらすと枝豆腐のサラダ ¥ 1,080 (税込1,188)
Boiled Whitebait & Edamame Tofu Salad

温 菜

Hot Appetizer

海苔塩フライドポテト ¥ 480 (税込528)
French Fries Seaweed Salt Flavor

絶品!! だし巻きたまご ¥ 680 (税込748)
"Dashimaki" Rolled Omelet

冷 菜

Cold Appetizer

枝豆

"Edamame" Boiled Green Soybeans

¥ 350 (税込385)

濃厚手作り豆腐

"Tofu" Special Homemade Cold Tofu

¥ 530 (税込583)

権八ナムル

"Namuru" Lotus Root, Komatsuna & Seaweed Dressed with Sesame Oil

¥ 480 (税込528)

ねぎとろ梅水晶

Combined Toro & Shark Cartilage with Plum

¥ 480 (税込528)

パリパリキャベツの塩昆布あえ

Mixed Cabbage & Salt Kelp

¥ 350 (税込385)

板わさ

Fish Cake with Wasabi

¥ 420 (税込462)

漬物の盛り合わせ

Assortment of Pickles

¥ 580 (税込638)

冷やしガリトマト

Tomato Pickled Ginger

¥ 480 (税込528)

塩辛

"Shiokara" salted fermented squid

¥ 420 (税込462)

蕎 麦

Soba Noodles



せいろそば

"Seiro Soba" Served Cold with Dipping Sauce & Green Onion

¥ 880 (税込968)

梅紫蘇おろしそば

"Umeshiso Soba" Served with Pickled Plum & Shiso Leaves

¥ 1,150 (税込1,265)

とろろせいろそば

"Tororo Seiro Soba" Served Cold Broth with Grated Japanese Yam, Dipping Sauce & Green Onions

¥ 1,160 (税込1,276)

蒸し鶏とみょうがの冷製胡麻つゆそば

"Tori & Goma Soba" served cold with sesame soup, steamed chicken & myoga

¥ 1,250 (税込1,375)

天ぶらせいろそば

"Tempura Seiro Soba" Served Cold Broth with Assortment Of Tempura

¥ 1,760 (税込1,936)

かけそば

"Kake Soba" Plain Noodles Served in Hot Broth

¥ 880 (税込968)

月見そば

"Tsukimi Soba" Buckwheat Noodles in Hot Broth with Raw Quali Egg

¥ 980 (税込1,078)

とろろそば

"Tororo Soba" Served Hot Broth with Grated Japanese Yam & Green Onions

¥ 1,160 (税込1,276)

海老と野菜のかき揚げそば

"Kakiage Soba" Buckwheat Noodles with Mixed Tempura

¥ 1,560 (税込1,716)

そば大盛り Extra Large Portion ¥ 280 (税込308) そばつゆ Extra Dipping Sauce & Green Onions ¥ 100 (税込110) とろろ Grated Japanese Yam ¥ 280 (税込308)

天 井

(味噌汁 漬物付き)

Tendon

かき揚げ天井

"Kakiage Tendon" Mixed Tempura Bowl

¥ 1,280 (税込1,408)

穴子天井

"Anago Tendon" Cogger Eel Tempura Bowl

¥ 1,680 (税込1,848)

権八天井

"Gonpachi Tendon" Seafood & Vegetable Tempura Bowl

¥ 1,580 (税込1,738)

ご飯大盛り Extra Large Portion

¥ 100 (税込110)

※ミニ蕎麦セット + ¥500 (税込550)
ハーフせいろを付けられます

甘 味

Dessert

くず餅ときなこのアイスクリーム

Kuzumochi & Kinako Ice Cream with Black Sugar Syrup

¥ 420 (税込462)

権ハプリン

Gonpachi Pudding

¥ 530 (税込583)

かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい ¥ 580 (税込638)

Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai

宇治抹茶と黒糖のバスクチーズケーキ ¥ 650 (税込715)

Uji Matcha Basque Cheesecake with Brown Sugar