

# 天婦羅

## TEMPURA

### 華コース HANA Course 17,800 円

先付 天婦羅 [車海老2本 活鮑 季節の鮮魚4種 季節の野菜5種]  
口直し 酢の物 天丼/天茶漬け/天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizers, 12 kinds of Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish,  
Tempura on Rice Bowl / Tempura Rice Bowl with Green Tea / Tempura on Soba Noodles, Dessert

【+2,500 円】お造り3種盛り合わせを追加いただけます。  
[+¥2,500] Add “Assorted Sashimi” to your course

### はなの天婦羅コース HANANO Course 23,000 円

先付 お造り 天婦羅 [車海老2本 季節の鮮魚3種 生雲丹と海苔  
黒毛和牛フィレ大葉包み 季節の野菜5種] 口直し 酢の物  
天丼/天茶漬け/天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizers, 2 kinds of Sashimi, 12 kinds of Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish,  
Tempura on Rice Bowl / Tempura Rice Bowl with Green Tea / Tempura on Soba Noodles, Dessert

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。  
The prices include the service charge and appropriate tax.

# 料理長特選コース 31,000 円

## CHEF'S SPECIAL COURSE

先付 Appetizer	煮鮑 ホワイトアスパラガス 車海老 雲丹ジュレ掛け 振り柚子 Simmered Abalone, White Asparagus, Prawn, Sea Urchin Jelly, Yuzu
お造り Sashimi	季節の鮮魚三種盛り Assorted Seasonal Sashimi
天婦羅 Tempura	車海老 大車海老レア仕立て あおりいかキャビア乗せ 稚鮎 帆立 生雲丹2種の食べ方で 近江牛へレ 加賀蓮根 グリーンアスパラガス 神山椎茸 赤茄子 スイートコーン Prawn, Tiger Prawn, Squid and Caviar, Young Sweetfish, Scallop, Fresh Sea Urchin, Omi Beef Fillet, Lotus Root, Asparagus, Shiitake Mushroom, Eggplant, Sweet Corn
口直し Side Dish	フルーツトマト檸檬香る密煮 Sweet-simmered Fruit Tomato, Lemon Flavor
酢の物 Vinegared Dish	海月酢 蛇腹胡瓜 若布 胡麻 刻み茗荷 Vinegared Jellyfish, Cucumber, Seaweed, Sesame, Myoga
御飯 Rice	新潟県佐渡産コシヒカリ“朱鷺の福”釜飯の天ばら丼 Kamameshi Rice "Toki-no-Fuku" from Sado with Tempura
汁 Soup	赤出汁 Red Miso Soup
香の物 Pickles	三種 Japanese Pickles
水菓子 Dessert	宮崎マンゴー Miyazaki Mango

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。  
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.  
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.