

コース料理

写真はイメージです

秋の彩り御膳 六、六〇〇円

先付 煮物 椀 土瓶蒸し 鱧 秋きのこ 酢だち
 向付 お刺身三種盛り

あしらい一式 土佐醤油

天ぷら 活車海老 穴子 他魚介二種 野菜
 食事 炊き込み御飯 赤だし香の物
 デザート

乾山 けんざん 五、五〇〇円

酒肴 刺身 二種盛り
 天ぷら 活車海老 烏賊 穴子 白身魚 野菜
 食事 白御飯 赤だし香の物
 デザート

Dinner Course

Chef's Seasonal Special Dinner

¥ 6,600

- Chef's Special Hors d'oeuvres
- Dobin-mushi (Steamed Conger pike and Mushroom with Japanese Broth in a Teapot)
- Assorted Seasonal Vegetables, Assorted Sashimi (raw fish)
- Tempura (Prawn, Conger eel, 2-kinds of Fishes, and Vegetable)
- Seasoned Rice, MISO Soup and Japanese Pickles
- Dessert



Dinner "KENZAN"

¥ 5,500

- Chef's Special Hors d'oeuvres
- Assorted Sashimi (2-kinds)
- Tempura (Prawn, squid, conger eel, whitefish, vegetables, etc.)
- Rice, MISO Soup and Japanese Pickles
- Dessert

天ぶら

一品料理

女鯛 めごち

六七〇円

烏賊 いか

六七〇円

海老 えび

六七〇円

鱈 ぎす

六七〇円

穴子 あなご

八八〇円

活車海老

八八〇円

かき揚げ

六七〇円

野菜三品

六七〇円

盛り合わせ 一、六五〇円

(魚介物二品、野菜三品)

酒肴

酒肴盛り合わせ

一、三五〇円

もずく酢 山の芋

四四〇円

鯛の土佐煮

四三〇円

茶碗蒸し 柚子

六五〇円

土瓶蒸し 鱧 秋きのこ

一、三五〇円

香の物盛り合わせ

四四〇円

刺身

おまかせ二種盛り

一、一〇〇円

おまかせ盛り合わせ

一、三五〇円

食事

ご飯セット(白御飯、汁、香の物)

六七〇円

天茶漬け(香の物付)

八八〇円

蕎麦(温製・冷製)

六七〇円

営業時間 Opening Hours

Weekday
平日

11:30~14:00

17:00~21:00

(ラストオーダー 20:30)

※通常 21:30 閉店のところ一時的に営業時間を変更しております。ご迷惑をお掛けいたしますが何卒ご理解いただけますようお願い申し上げます。

Saturday
土曜

休業中

※通常 17:00~20:30 営業のところ一時的に休業させていただきます。ご迷惑をお掛けいたしますが何卒ご理解いただけますようお願い申し上げます。

Sunday and Holidays
日曜・祝日Closed
休業

(事前予約にて7名様より営業いたします)

「天ぶら 羽衣」では諸般の事情により

メニュー内容を変更しております

ご迷惑をお掛けいたしますが

何卒ご理解いただけます様お願い申し上げます

食材によるアレルギーや

食物制限・制約のあるお客様は

係へお申し付けください

表示価格は消費税を含む料金です

国産米を使用しております

季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます