

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

ずわい蟹 生姜

八八〇円

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(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 20:00)

※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

写真はイメージです

コース料理

冬のおすすすめ旬御膳 六、六〇〇円

先付

ご馳走膳

- 一、お刺身盛り合わせ 土佐醤油
- 一、ずわい蟹酢の物 あしらい一式
- 一、ひとくちスープ

天ぷら 活車海老 穴子 他魚介二種 野菜
 食事 釜揚げそば 温玉子だし 薬味

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
- Assorted Sashimi (raw fish)
- Vinegared Snow Crab
- Soup
- Tempura (Prawn, Conger eel, 2-kinds of Fishes, and Vegetable)
- Soba (Buckwheat noodles) , Soft-Boiled Egg , Japanese Spices
- 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