

コース料理

写真はイメージです

デザート	食事	天ぷら	刺身	酒肴	乾山	デザート	食事	天ぷら	煮物	先付	春のいろいろどり御膳
	白御飯赤だし香の物	活車海老 烏賊 穴子 白身魚 野菜	二種盛り		けんざん		鯛梅茶漬 香の物	活車海老 穴子 他魚介二種 野菜	若筍の土瓶蒸し 木の芽	一、お刺身三種盛り あしらい一式 土佐醤油	六、六〇〇円
					五、五〇〇円						

Dinner Course

Chef's
Seasonal Special
Dinner

¥6,600

- Chef's Special Hors d'oeuvres
- Assorted Sashimi (raw fish)
- Assorted Seasonal Vegetables
- Steamed Young Bamboo Shoots
with Japanese Broth in a teapot
- Tempura (Prawn, Conger eel, 2-kinds of Fishes,
and Vegetable)
- Ochazuke (Boiled rice soaked with tea)
with Sea Bream and Plum
- 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

天ぷら

一品料理

女鰯めごち

六七〇円

烏賊いか

六七〇円

海老えび

六七〇円

鱧きす

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

鰯の土佐煮

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

鯛梅茶漬(香の物付)

八八〇円

「天ぷら 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

何卒ご理解いただきますよう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