

天ぷら

一品料理

女鰯めいご

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

若筍の土瓶蒸し

六七〇円

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

桜の香り細麺

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

17:00~20:30

(ラストオーダー 20:00)

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)

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

「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様お願い申し上げます

写真はイメージです

# コース料理

春のいろどり御膳 六、六〇〇円

先付

ご馳走膳

一、旬彩の盛り合わせ

一、お刺身三種盛り

あしらい一式 土佐醤油

煮物椀

若筍の土瓶蒸し 木の芽

天ぷら

活車海老 穴子 他魚介二種 野菜

食事

桜の香り細麺 薬味 美味だし

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 Spring Vegetables, Assorted Sashimi (raw fish)
- Dobin-mushi ( Steamed Young Bamboo Shoots with Japanese Broth in a Teapot )
- Tempura( Prawn, Conger eel, 2-kinds of Fishes, and Vegetable )
- Cherry Blossoms-scented Soba ( Buckwheat noodles )
- 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

