

天ぷら

一品料理

女鰯

めごち

六七〇円

酒肴

烏賊

いか

六七〇円

海老

えび

六七〇円

鱈

きす

六七〇円

穴子

あなご

六八〇円

刺身

若筍の土瓶蒸し

六七〇円

香の物盛り合わせ

六四〇円

おまかせ二種盛り

一、一〇〇円

活車海老

八八〇円

おまかせ盛り合わせ

一、三五〇円

かき揚げ

六七〇円

食事

ご飯セット（白御飯、汁、香の物）

六七〇円

11:30~14:00

Weekday
平日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、
何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。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)

「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

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
お刺身三種盛り

あしらい一式 土佐醤油

煮物椀

天ぷら

食事

活車海老 穴子 他魚介二種 野菜
若筍の土瓶蒸し 木の芽
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

デザート 食事 天ぷら 刺身 酒肴

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

写真はイメージです

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