

# 天ぷら 羽衣

Tempra HAGOROMO

ご昼食 … 二ページ

ご夕食 … 三～四ページ

お飲物 … 五～六ページ

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係にお申し付けください  
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

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

# 天ぷら 羽衣

ご昼食 お品書き

天ぷらそば

一、七五〇円

先付  
天ぷら 盛り合わせ レモン 塩  
食事 もりそば(冷)  
またはかけそば(温)

天ぷら定食

一、二一〇〇円

先付  
天ぷら 海老 魚介物 野菜  
食事 白御飯 赤だし 香の物  
デザート

羽衣コース

四、〇〇〇円



※写真はイメージです

## コース料理

春のいろいろ 御膳

六、六〇〇円

先付

ご馳走膳

一、お刺身三種盛り

あしらい一式 土佐醤油

一、春彩の盛り合わせ

煮物椀

天ぷら

若筍の土瓶蒸し 木の芽  
活車海老 穴子 他魚介一種 野菜

食事

鯛梅茶漬け 香の物

デザート



乾山

-けんざん-

五、五〇〇円

刺身

天ぷら 酒肴

二種盛り

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

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

## 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

鰯  
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 (魚介物一品、野菜三品)  
一、六五〇円

## 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

天茶漬け (香の物付)

八八〇円

蕎麦 (温製・冷製)

六七〇円

鯛梅茶漬け

八八〇円

## 梅酒 Plum liquor

### 日本酒 Japanese SAKE

## 角玉梅酒 鹿児島

常圧蒸留のコクのある米焼酎を約三年間貯蔵熟成した  
その米焼酎で漬け込んでさらに一年間貯蔵熟成した  
計四年の歳月をかけた「だいわり」の梅酒

〈グラス〉 七一〇円

## ウイスキー Whisky

### シーバス・リーガル十二年

〈グラス〉 九〇〇円

## ビール Beer

### ザ・ペリーアム・モルツ

〈中瓶〉 八〇〇円

### 瓶ビール(アサヒ / サッポロ / キリン)

〈中瓶〉 七六〇円

### キリン サロイチ

〈小瓶〉 六六〇円

## ソフトドリンク Soft drink

### ウーロン茶

五七〇円

### 八海山 本醸造 新潟

「日本酒度+5」  
宮城県産サニシキを100%ペーセント使用した  
米のうまみが生きているふくらみのある豊かな味わいの純米酒

〈ボトル〉  
〈一合〉

### 浦霞 生一本 特別純米酒 宮城

「日本酒度+1」

宮城県産サニシキを100%ペーセント使用した  
米のうまみが生きているふくらみのある豊かな味わいの純米酒

〈ボトル〉  
〈一合〉

### 越乃景虎 純米酒 新潟

「日本酒度+3」

優しい味わいと香りが口の中に広がる純米酒

〈ボトル〉  
〈一合〉

### 英勲 古都千年 純米吟醸 京都

「日本酒度+3」

宮城県産サニシキを100%ペーセント使用した  
米のうまみが生きているふくらみのある豊かな味わいの純米酒

〈ボトル〉  
〈一合〉

## お飲物

### 羽衣 天ぷら

八〇円

### コカ・コーラ

五七〇円

### 一ノ蔵 無鑑査 本醸造 宮城

「日本酒度+8」  
辛口がお家芸の蔵元が醸した凜としたキレ味  
しっかりとしたコクを持つ超辛口

〈ボトル〉  
〈一合〉

### 日本盛 兵庫

八〇円

〔熱燗〕  
〔生貯蔵酒〕

〈一合〉  
一、〇〇〇円

