

天信お昼の献立

TENSHIN LUNCH MENU

天麩羅セット TEMPURA SET \$ 40-

天麩羅 (魚貝3種、野菜3種)、サラダ、御飯、味噌汁、香の物
デザート

Mixed tempura (3 pieces of seafood, 3 kinds of vegetables)
Salad, Rice, Miso-soup, Pickles, & Dessert.

天井 TENDON \$ 40-

(魚貝3種、野菜2~3種) サラダ、味噌汁、香の物、デザート

A bowl of assorted tempura (seafood, vegetables) on rice, Salad,
Miso-soup, Pickles, & Dessert.

特選天井 TOKUSEN TENDON \$ 55-

(小巻かき揚げ、野菜) サラダ、味噌汁、香の物、デザート

A bowl of assorted tempura (prawn tempura cake, vegetable) on rice,
Salad, Miso-soup, Pickles, & Dessert.

天信弁当 TENSHIN BENTO \$ 60-

刺身、天麩羅、その他、サラダ、御飯、味噌汁、香の物、

A box of Sashimi, Tempura and others, Salad, Rice, Miso-soup, Pickles,
& Dessert.

天信ランチ TENSHIN LUNCH \$ 75-

天麩羅 (海老2本、野菜3種)、蒸し物、サラダ、鮪づけ御飯、味噌汁
香の物、デザート

Mixed tempura (2 pieces of prawn, 3 kinds of vegetables), Steamed food,
Salad, Special tuna on rice, Miso-soup, Pickles, & Dessert.

ミニ会席 MINI KAISEKI \$ 95-

刺身、天麩羅 (魚貝3種、野菜3種)、サラダ、天ばら、味噌汁、
香の物、デザート

Sashimi, Mixed tempura (3 kinds of sea-food, 3 kinds of vegetables)
Salad, Scattered tempura rice, Miso-soup, pickles & dessert.

天信 お品書き

TENSHIN DINNER MENU

雪 (天麩羅コース)

YUKI (TEMPURA COURSE)

\$180

天麩羅 11品 (魚貝類6品、野菜5品)
Tempura (6kinds of sea food, 5 kinds of vegetables)

先付 Appetizer

サラダ Salad

御食事 (小巻海老かき揚げ)天茶、天ばら、天井 又は鮪づけ丼よりお選び下さい。
Tea on rice, or Scattered rice, or Rice bowl with small prawn tempura-cake, or Special tuna on rice.

味噌汁 Miso-soup

香の物 Pickles

デザート Dessert

月 (天麩羅コース)

TSUKI (TEMPURA COURSE)

\$155

天麩羅 10品 (魚貝類5品、野菜5品)
Tempura (5 kinds of sea food, 5 kinds of vegetables)

先付け Appetizer

サラダ Salad

御食事 (小巻海老かき揚げ) 天茶、天ばら、天井よりお選び下さい。
Tea on rice, or Scattered rice, or Rice bowl with small prawn tempura-cake.

味噌汁 Miso-soup

香の物 Pickles

デザート Dessert

花 (天麩羅コース)

HANA (TEMPURA COURSE)

\$135

天麩羅 9品 (魚貝類5品、野菜4品)
Tempura (5 kinds of sea food, 4 kinds of vegetables)

先付け Appetizer

サラダ Salad

御食事 (小巻海老かき揚げ)天茶、天ばら、天丼よりお選び下さい。
Tea on rice, or Scattered rice, or Rice bowl with
small prawn tempura-cake

味噌汁 Miso-soup

香の物 Pickles

デザート Dessert

会席コース

KAISEKI COURSE

\$170

先付け Appetizer

刺身 Sashimi

蒸し物 Steamed food

サラダ Salad

天麩羅 Tempura

御食事 (小巻海老かき揚げ) 天茶、天ばら、天丼よりお選び下さい。
Tea on rice, or Scattered rice, or Rice bowl
with tempura-cake, and miso-soup, pickles

味噌汁 Miso-soup

香の物 Pickles

デザート Dessert

江戸前コース

EDOMAE COURSE

\$110

天麩羅	6品	6 kinds of tempura
才巻	2本	2 pieces of prawn
鱧		Sillago
めごち	(又は季節の魚)	Flat head fish or seasonal fish
穴子		Sea eel
小柱かき揚		Small adductor of skimmer
先付け		Appetizer
サラダ		Salad

野菜コース

VEGETABLE COURSE

\$60

野菜天麩羅	7品	7 kinds of vegetable tempura
サラダ		Salad

*別途料金\$12にて、御飯・味噌汁・漬物を、\$40にて天丼、天ばら、
いずれかと味噌汁・漬物をご用意致します。

Rice, miso-soup & pickle	\$12
Tendon or Tenbara or Tencha & miso-soup, pickles	\$40

サイドメニュー

SIDE ORDER

刺身盛り合わせ	Mixed Sashimi (per person)	\$60
刺身盛り合わせ	Mixed Sashimi (for 2~3 person)	\$130
特製茶碗蒸し	Tokusei chawan-mushi Special steamed egg-custard	\$25
鰯 (かれい) 西京焼	Karei saikyo-yaki Grilled flounder with saikyo-miso	\$25
蛤酒蒸し	Hamaguri sakamushi Steamed hard clam with Japanese-sake	\$25
蛤塩焼	Hamaguri shioyaki Grilled hard clam with salt	\$22
舞茸土瓶蒸し	Maitake dobinmushi A pot of steamed maitake-mushroom soup	\$20
牛肉叩き	Gyuniku tataki Sear wagyu-beef	\$110
サラダ	Salad	\$8
フルーツトマト	Fruit-tomato Fresh Japanese tomato	\$15
御飯	Steamed rice	\$6
味噌汁	Miso-soup	\$6
お新香	Pickles	\$8

デザート

DESSERT

抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream	\$8
胡麻アイスクリーム	Sesame ice cream	\$8
ローカルフルーツ	Local fruit	\$8
マスクメロン	Musk melon	\$22
季節のフルーツ	Seasonal fruit	時 価
自家製シャーベット	Home made sherbet	\$6