

天婦羅 小田原

営業のご案内

営業時間：5:00P.M.～10:00P.M. (L.O. 9:30P.M.)

カウンター個室はご予約制となります

個室料：¥10,000

ご利用人数：2～6名様



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

蘭 — RAN —

¥17,000

先付

Appetizer

お造り

Sliced raw fish

天婦羅

Tempura

箸休め

Side dishes

食事

Meal

デザート

Dessert

青菜浸し

Side dish of boiled seasoned green vegetables

三種盛り合わせ

Assorted Sashimi

車海老二尾 鱧 穴子 野菜五種

2Prawns Japanese whiting Conger eel 5kinds of vegetable

和牛フィレ肉

料理長おすすめの逸品です 是非ご賞味ください。

Chef's recommendation Japanese Filet meat

もずく酢

Mozuku Seaweed with Vinegar

おひとつお選びください

Please choose one

•かき揚げ 天井

Mixed-vegetables tempura bowl

•かき揚げ 白御飯

Mixed-vegetable and rice

芋バナラ

さつまいもの天婦羅とバナラアイスに黒蜜をかけてお召し上がりください

Sweet potato and vanilla ice cream

•かき揚げ 天茶

Mixed-vegetable tempura OCHAZUKE

•かき揚げ 炊き込みご飯

Mixed-vegetable tempura mix rice

•握り寿司三貫

3kinds of Sushi



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

藤

— FUJI —

¥20,000

先付

Appetizer

お造り

Sashimi

天婦羅

Tempura

箸休め

Side dishes

食事

Meal

デザート

Dessert

青菜浸し

Side dish of boiled seasoned green vegetables

二種盛り合わせ

Assorted 2kinds of sashimi

車海老三尾

3Prawns

雲丹磯辺揚げ

Sea urchin with seaweed

蝦夷鮑

EZO abalone

魚介類二種

2kinds of seafood

野菜類五種

5kinds of vegetable

もずく酢

Vinegar seaweed

おひとつお選びください

Please choose one

•かき揚げ 天井

Mixed-vegetables tempura bowl

•かき揚げ 白御飯

Mixed-vegetable and rice

•握り寿司三貫 赤出汁

3kinds of nigiri sushi

Miso soup

•かき揚げ 天茶

Mixed-vegetable tempura OCHAZUKE

•かき揚げ 季節の炊き込み御飯

Mixed-vegetable and mixed rice

甘味 フルーツの盛り合わせ

Sweet

Assorted fruits



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

翡翠

— HISUI —

¥15,000

先付

Appetizer

お造り

Sashimi

天婦羅

Tempura

箸休め

Side dishes

食事

Meal

デザート

Dessert

青菜浸し

Side dish of boiled seasoned green vegetables

二種盛り合わせ

Assorted 2kinds of sashimi

車海老三尾

3Prawns

魚介類四種

4kinds of seafood

野菜類五種

5kinds of vegetable

もずく酢

Vinegar seaweed

おひとつお選びください

Please choose one

•かき揚げ 天井

Mixed-vegetables tempura bowl

•かき揚げ 白御飯

Mixed-vegetable and rice

•かき揚げ 天茶

Mixed-vegetable tempura OCHAZUKE

•かき揚げ 季節の炊き込み御飯

Mixed-vegetable and mixed rice

甘味 フルーツの盛り合わせ

Sweet Assorted fruits



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

紫陽花 — AJISAI —

¥13,000

先付

Appetizer

天婦羅

Tempura

箸休め

Side dishes

食事

Meal

デザート

Dessert

青菜浸し

Side dish of boiled seasoned green vegetables

車海老二尾

2 Prawns

魚介類四種

4 kinds of seafood

野菜類五種

5 kinds of vegetable

もずく酢

Vinegar seaweed

おひとつお選びください

Please choose one

•かき揚げ 天丼

Mixed-vegetables tempura bowl

•かき揚げ 白御飯

Mixed-vegetable and rice

•かき揚げ 天茶

Mixed-vegetable tempura OCHAZUKE

•かき揚げ 季節の炊き込み御飯

Mixed-vegetable and mixed rice

甘味 フルーツの盛り合わせ

Sweet Assorted fruits



※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

お好み天婦羅

A la carte

《野菜》

Vegetable

グリーンアスパラガス ¥900

Green asparagus

ホワイトマッシュルーム ¥600

White mushroom

薩摩芋 ¥500

Sweet potato

蓮根 ¥500

Lotus root

茄子 ¥500

Eggplant

椎茸 ¥500

Shiitake mushroom

《魚介》

Seafood

車海老 ¥1,200

Prawn

鱈 ¥1,300

Garfish

穴子 ¥1,200

Conger ell

煽り烏賊 ¥1,200

Great squid

帆立貝 ¥1,100

Scallop

《変わり揚げ》

Seasonal tempura varieties

カマンベールチーズ ¥500

Camembert cheese

雲丹磯部揚げ ¥2,500

Sea urchin with seaweed

《かき揚げ》

Mixed tempura

海老かき揚げ ¥2,000

Mixed vegetables with shrimp

烏賊かき揚げ ¥1,800

Mixed vegetables with squid

野菜かき揚げ ¥1,800

Mixed vegetable

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.