
天婦羅

小田原

鳳凰

¥10,500

小鉢 法蓮草のお浸し

天婦羅 車海老三尾・鱈・穴子
和牛フィレ(トリュフソルト)
野菜ソムリエおすすめ野菜四種
【松茸・銀杏・アスパラガス
大浜みやこ南瓜】

食事 ① かき揚げ天井・香の物・味噌汁
② かき揚げ天茶漬け・香の物
③ かき揚げ・ご飯セット

デザート フルーツと甘味の盛り合わせ

* 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。

* 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。

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

お好み天婦羅

《旬の天婦羅》

・松茸	¥3,000	・銀杏	¥1,200
・大浜みやこ南瓜	¥800		

《野菜》

・青唐	¥450
・小玉葱	¥550
・さつまいも	¥650
・蓮根	¥650
・アスパラガス	¥650

《魚介》

・めごち	¥1,000
・穴子	¥1,000
・車海老	¥1,100
・たらば蟹	¥3,100

《かき揚げ・変わり揚げ》

・野菜かき揚げ	¥1,000	・海老かき揚げ	¥1,250
・カマンベールチーズ	¥700	・雲丹磯辺揚げ	¥1,700
・和牛フィレ (トリュフソルト)	¥4,000	・たらば蟹 (雲丹添え)	¥4,600

* 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。

* 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。

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

一品料理

- 翡翠茄子浸し ￥600
- 茶碗蒸し ￥650
- 冷奴 ￥650
- 冷やしトマト ￥800
- 茹でたて枝豆 ￥800
- 香の物盛り合わせ ￥850
- 刺身三種盛り合わせ ￥1,450
- 刺身五種盛り合わせ ￥2,500



* 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。

* 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。

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

味街道 五十三次

専門店からの秋の味覚メニュー

— 和食 —

・揚げ银杏(8ヶ)	¥900
・和牛すき小鍋(茸入り)	¥3,000
・土瓶蒸し	¥3,800
・焼き松茸(2本)	¥4,000
秋の味覚 盛り合わせ	¥3,500

(甘鯛・焼き松茸)

— 寿司 —

・鰹	¥450
・鯖	¥480
・金目鯛	¥550
・カワハギ	¥880
・のどぐろ	¥1,000



— 天婦羅 —

・松茸	¥3,000	・银杏	¥1,200
・大浜みやこ南瓜	¥800		

* 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係りにお申し付けください。

* 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。

* 表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。