



MONTHLY A LA CARTE

おそうざい 《如月》

寒鰯と大根の煮物

Japanese stewed  
yellowtail & DAIKON radish

¥780

牛すじ  
きんにく  
焼豆富

Japanese stewed beef sinew &  
KONNYAKU & grilled TOFU

¥780

骨つき豚のうま煮

Japanese stewed bone-in pork

¥780

※当店ではお通しの料金をとして  
三百円を頂戴しております。  
(二十歳未満の方は除く)

※ OTOSHI

We have a cover charge of ¥300 per person,  
which includes a small appetizer,  
(except under the age of 20)

※税は別途お振込み  
The tax is excluded in all price.

TEMPURA

串天

自慢の串天  
おまかせ盛り

串天盛り合わせ六本 Assorted 6 TEMPURA	¥1,680
串天盛り合わせ八本 Assorted 8 TEMPURA	¥2,240

◀ 変わり種 ▶

カマンベール  
Camembert cheese

¥280

ちくわ

CHIKUWA (Fish paste cake)

¥280

うずらの卵  
Quail egg

¥280

アボカド  
Avocado

¥280

アワビ茸  
Abalone mushrooms

¥280

トマト  
Tomato

¥280

◀ イチ押し! ▶

天草の車海老  
Prawn

¥380

穴子

ANAGO (conger)

¥300

鱧

KISU (sand borer)

¥300

紋甲烏賊  
せみこじいか  
Squid

¥300

明太子

MENTAIKO (marinated cod roe)

¥300

◀ 変わり種 ▶  
天草大王のササミ  
しそ巻き  
Chicken breast with SHISO

¥300

◀ 変わり種 ▶  
牛タン  
Beef tongue

¥380

ネギトロの海苔巻き  
NEGITORO (minced tuna) with seaweed

¥480

豚とアスパラガス  
Pork & asparagus

¥480

本日のおすすめ  
スタッフまでおたずねください  
Today's recommendation  
Ask us!

¥ASK

※税別価格です。  
The tax is excluded in all price.

## 自家製 塩辛

SHIOKARA (Homemade salted squid)

¥380

蛸烏賊のわさび漬  
ほたていか

WASABI Flavored pickled squid

¥380

湯葉刺しの  
雲丹ソースYUBA (soy bean thin layer) with  
UNI (sea urchin) sauce

¥380

## 漬け物盛り合わせ

TSUKEMONO (Japanese pickles)

¥380

## 炙り明太子

Seared MENTAIKO (marinated cod roe)

¥380

豆腐とクリームチーズの  
味噌漬Marinated TOFU & cream cheese with  
MISO (soybean paste)

¥380

ナッツの佃煮と  
クリームチーズCreamcheese with  
nuts TSUKUDANI (boiled in sweetened sauce)

¥380

叩き胡瓜と  
パクリックの和え

Garlic flavored cucumber &amp; coriander

¥380

## 石海老の唐揚げ

Deep fried shrimp

¥380

蛸の唐揚げ  
たこ

Deep fried octopus

¥380

ALA CARTE

逸品料理

牛蒡の山椒揚げ  
Deep fried burdock with  
SANSHO (Japanese pepper)

¥380

豆ちくわ三色揚げ  
Deep fried small CHIKUMA (fish paste cake)

¥380

鳥軟骨の唐揚げ  
トムヤムの香り  
TOM YUM Flavored  
deep fried chicken soft-bone

¥480

アンチヨビ キャベツ  
ガーリックク  
Stir-fried cabbage with anchovy & garlic

¥480

彩り炙りサーモンの  
柚子胡椒  
Seared salmon with YUZU pepper

¥580

天ぷら屋さんの  
ポテトサラダ  
TEN-YOSHI style potato salad

¥580

レタスと  
釜揚げしらすのサラダ  
Lettuce & SHIRASU (boiled whitebait) salad

¥580

姫甘海老と  
紅生姜のかき揚げ  
Sweet shrimp & pickled ginger KAKIAGE

¥580

鰹の下駄造り  
Assorted KATSUDO (bonito) SASHIMI

¥980

TOFU

豆腐

こだわりの豆腐

江戸時代に専門の料理本も登場したほどに人気を得ていた「豆腐」を、「天ぷらバル天よし」では毎日手作りでご提供いたします。大豆の優しい香りや甘み、なめらかな舌触りと濃厚なコク、自家製ならではの味わいをお楽しみください。

TOFU has been popular since Edo period, when the first specialized recipe book about TOFU was born. We make TOFU freshly everyday. You will enjoy gentle aroma of soy beans, smooth texture and rich flavor of our homemade TOFU.

自家製 濃厚豆腐  
Homemade TOFU

¥280

豆腐田楽  
TOFU with sweet MISO paste

¥480

蟹の湯葉揚げ  
Deep fried crab with  
YUBA (soy bean thin layer)

¥580

雷豆腐  
Stir-fried TOFU with seasoning

¥580

でっかい厚揚げサラダ  
ATSUAGE (thick fried TOFU) salad

¥780

お食事

デザート

R I C E

お 食 事

天むす  
海老と高菜

ONIGIRI with  
shrimp TEMPURA & TAKANA pickles

1個 ¥150

本日の  
おまかせミニ天丼

Today's small TENDON (TEMPURA rice bowl)

¥580

D E S S E R T

デ ザ ー ト

姫りんごの天ぷらと  
シナモンの  
バナラアイスクリーム添え

Crabapple TEMPURA with cinamon &  
vanilla ice cream

¥480

アイスクリーム

Ice cream

抹茶

Green tea

各 ¥280

バニラ

Vanilla

柚子

YUZU

天草「不知火(デコポン)」の  
ゼリー寄せ

Citrus reticulata SHIRANUI jello

¥280

※送料別途  
The tax is excluded in all price.