



四季菊  
SHIKIGIKU

## Special Tempura Counter Menu

サラダ | Salad | 沙律  
京都トマトサラダ  
Kyoto Musk Tomato Salad  
京都温室番茄沙律

季節の海鮮天ぷら | Seasonal Seafood Tempura | 季節海鮮天扶良  
ローカル活け海老 (二尾) | 九州キス | 千葉県メヒカリ  
しそ北海道ウニ | 金目鯛 | 青森県ワカサキ  
Local Live Prawn (Two Pieces) | Kyushu Whiting Fish  
Chibaken Greeneyes | Shiso Hokkaido Sea Urchin  
Alfosino Fish with Cream Sauce | Aomoriken Small Smelt Fish  
本地活蝦 (兩隻) | 九州沙追魚 | 千葉県日光魚  
紫蘇葉北海道海胆 | 金目鯛釀忌廉 | 青森縣公魚

季節の野菜天ぷら | Seasonal Vegetables Tempura | 季節野菜天扶良  
徳島県サツマイモ | 新潟県マイタケ | 北海道カボチャ  
愛知県ベビーコーン | 沖縄県ゴーヤー | 京都しし唐  
Tokushimaken Sweet Potato | Niigataken Maitake Mushroom | Hokkaido Pumpkin  
Aichiken Baby Corn | Okinawaken Bitter Melon | Kyoto Green Baby Pepper  
徳島縣甘薯 | 新潟縣舞茸 | 北海道南瓜  
愛知縣粟米芯 | 沖縄縣苦瓜 | 京都青唐

お食事 | Rice Set | 飯類  
海老かき揚げ丼  
Shrimp and Vegetables Cake Rice  
炸雜菜蝦餅飯

又は Or 或

三河湾穴子の天プラと卵黄の丼  
Deep-fried Mikawawan Conger Eel and Egg Yolk Rice  
三河灣海鰻天婦羅蛋黃飯

漬物 | 味噌汁  
Served with Pickles and Miso Soup  
配香菜 | 麵豉湯

デザート | Dessert | 甜品  
福岡県わらび餅  
Fukuokaken Bracken-starch Cake  
福岡縣蕨餅

\$ 880 (一人前 | Per Person | 每位)

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。  
If you have any food allergies | please inform our staff.  
如閣下對任何食物產生敏感 | 請直接與本餐廳職員聯絡。

このメニューは他のプロモーションと組み合わせることはできません。  
Cannot be used in conjunction with other promotional offer or discount.  
此套餐不能與其它折扣同時使用。

仕入れ状況により一部内容が変更になることがあります。  
Contents will vary according to season.  
因應季節內容會有更改。

上記料金の10%のサービス料が加算されます。  
The price is subject to 10% service charge.  
另加一服務費。