

## ディナーメニュー

### 【天婦羅の醍醐味が堪能できる本格的なコース】

#### 花 *Hana*

¥8,800

先付

活車海老2本 季節の魚4種 季節野菜5種  
海老かき揚げ お食事 デザート

#### 月 *Tsuki*

※特典付メニュー ¥11,000

先付

活車海老2本 季節の魚4種 変わり揚げ  
季節野菜6種 野菜スティック  
海老かき揚げ お食事 果物

#### 雪 *Yuki*

※特典付メニュー ¥13,200

先付 活車海老3本 帆立磯辺揚げ

季節の魚5種 季節野菜6種

野菜スティック

海老かき揚げ お食事 果物

#### おまかせ *Deluxe*

¥16,500

先付

活車海老4本 特選魚介含む季節の魚7種

季節野菜6種 野菜スティック

海老かき揚げ お食事 果物

### 【天婦羅コース『月』『雪』限定特典】

ご予約の際に「オータニホームページを見た」とのお申し出で、コース料理の「月」「雪」を特別料金にてご提供させていただきます。 ※他のサービスとの併用はご遠慮ください。

天婦羅コース『月』 ¥11,000 → ¥9,900

天婦羅コース『雪』 ¥13,200 → ¥11,880 ※サービス料は別。※要予約

### 【天婦羅・お造り・季節料理が堪能できる贅沢コース】

#### 常磐 *Tokiwa*

¥16,500

先付 お造り盛合せ

活車海老3本 季節の魚5種

季節野菜6種 野菜スティック

季節料理

海老かき揚げ お食事 果物

#### 紀尾井 *Kioi*

¥19,800

先付 お造り盛合せ

活車海老4本 季節の魚5種 帆立磯辺揚げ

季節野菜7種 野菜スティック

季節料理

ミックスかき揚げ お食事 デザート

★お食事はコースのかき揚げを 天井 又は 天茶漬けとしてもご用意いたします。

★全てのコース料理に+¥3,850で飲み放題をご利用いただけます。  
前日までにご予約ください。(テーブル席にて3名様より承ります)

※料金には、別途サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。