

米油で揚げる専門店の天ぷら

当店は、体に優しいこだわりの国産「米油」を使用し、揚げたて熱々、出来立ての美味しさを提供しております。

ご飯の大盛りは無料です

海老・国産鶏・地魚・半熟玉子・野菜3・サラダ

よし平天ぷら膳

みそ汁付

980円＋税



よし平天ぷら膳

海老3・地魚・野菜3・サラダ

海老天ぷら膳

みそ汁付

980円＋税

国産鶏3・地魚・野菜3・サラダ

新鮮国産鶏天ぷら膳

みそ汁付

880円＋税

太刀魚一本揚げ・地魚・半熟玉子・野菜3・サラダ

紀州太刀魚一本天ぷら膳

みそ汁付

1,280円＋税

旬の地野菜3・野菜3・サラダ

旬の地野菜天ぷら膳

みそ汁付

690円＋税

天ぷら 海老・国産鶏・地魚・野菜3・サラダ

天ぷらねぎとろ膳

みそ汁付

1,280円＋税

◎セットのみそ汁はプラス一〇〇円＋税で、田辺名産ひとはめ汁に替えられます。

名物

三度おいしい

ひつまぶし

ひつまぶしの美味しいお召し上がり方

一膳目

かき揚げをくずして、天井としてお召し上がり下さい。

二膳目

薬味と半熟玉子の天ぷらを混ぜてお召し上がり下さい。

三膳目

紀州南高梅とわさびを入れお出汁をかけて、天井茶漬けとしてお召し上がり下さい。



ふりふり海老天

ひつまぶし

ひとはめ汁付

1,380円＋税

紀州太刀魚天

ひつまぶし

ひとはめ汁付

1,380円＋税

地魚天ひつまぶし

ひとはめ汁付

1,380円＋税