

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。

海老・国産鶏・地魚・半熟玉子・野菜3・サラダ

よし平天ぷら膳

海老3・地魚・野菜3・サラダ

海老天ぷら膳

国産鶏3・地魚・野菜3・サラダ

新鮮国産鶏天ぷら膳

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

旬の地野菜天ぷら膳

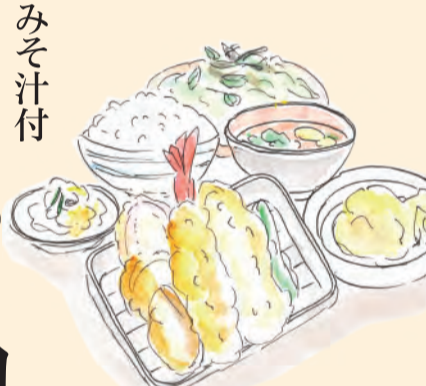
旬の地野菜3・野菜3・サラダ

天ぷらねぎとろ膳

天ぷらねぎとろ海老・国産鶏・地魚・野菜3・サラダ

天ぷらねぎとろ膳

ご飯の大盛りは無料です



よし平天ぷら膳

みそ汁付
980円
(税込一〇七八円)

みそ汁付
980円
(税込一〇七八円)

みそ汁付
880円
(税込九六八円)

みそ汁付
1,280円
(税込一四〇八円)

みそ汁付
690円
(税込七五九円)

みそ汁付
1,280円
(税込一四〇八円)

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。



名物
三度おいしい
ひつまぶし

ひとはめ汁付

1,380円
(税込一五二八円)

ふりふり海老天

ひとはめ汁付

1,380円
(税込一五二八円)

紀州太刀魚天

ひつまぶし

ひとはめ汁付

1,380円
(税込一五二八円)

地魚天ひつまぶし

◎セットのみそ汁はプラス一〇〇円(税込一〇〇円)で、田辺名産ひとはめ汁に替えられます。