

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。

ミニねぎとろ海老・国産鶏・地魚・野菜3・サラダ

天ぷらねぎとろ膳

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

刺身三種盛り 海老・国産鶏・地魚・旬の地野菜3・サラダ

ご馳走天ぷら刺身膳

※内容は別紙メニューをご覧ください


旬替わり贅沢天ぷら膳

旬の地野菜3・野菜3・サラダ

旬の地野菜天ぷら膳

ご飯の量を
お選びください

大盛り(無料)
普通盛り
小盛り



みそ汁付

1,390円
(税込1,529円)

みそ汁付

1,090円
(税込1,199円)

みそ汁付

1,090円
(税込1,199円)

みそ汁付

990円
(税込1,089円)

みそ汁付

1,490円
(税込1,639円)

ひとはめ汁付

1,590円
(税込1,749円)

みそ汁付

1,690円
(税込1,859円)

みそ汁付

990円
(税込1,089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

1,490円
(税込1,639円)

ふりふり海老天 ひつまぶし

ひとはめ汁付

1,590円
(税込1,749円)

紀州太刀魚天 ひつまぶし

◎セットのみそ汁はプラス120円(税込132円)で、田辺名産ひとはめ汁に替えられます。