

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「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・国産漬け鶏・いか・野菜3

いろいろどり天ぷら膳

玉子天付

1,590円
(税込1,749円)

旬の地魚・海老・いか・野菜3

旬の地魚天ぷら膳

玉子天付

1,690円
(税込1,859円)

太刀魚(ハーフ)・海老・いか・野菜3

よし平海鮮天ぷら膳

玉子天付

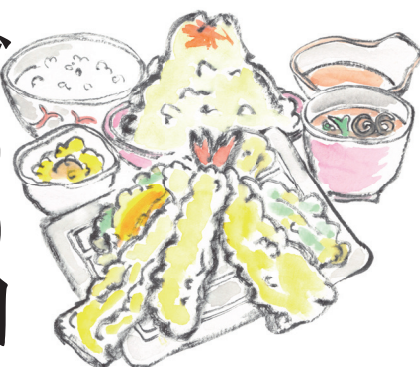
1,790円
(税込1,969円)

太刀魚一本揚げ・野菜3

太刀魚一本天ぷら膳

玉子天付

1,890円
(税込2,079円)



自分で作る!

自分だけの推し天井!

炊き立てご飯の上に、好きな天ぷらをのせ、卓上の「熟成よし平天井たれ」を回しかけ、推し天井完成! 当店オススメは、玉子天をのせた半熟月見天井! ぜひお試しあれ!



ご膳メニュー
すべて
おかわり無料!

大かまどご飯
天然だしのみそ汁
キャベツ
お漬物

新潟産コシヒカリ・炊き込みご飯
ひとほめわかめ・国産なめこ
自家製新鮮生野菜ドレッシング
甘くはない、すっぱい!
紀州小梅・自家製ゆず大根

ご注文以外のお客様へのお取り分けは、一切お断り致します。

野菜6

野菜づくし天ぷら膳

玉子天付

1,190円
(税込1,309円)

国産漬け鶏3・野菜3

漬け鶏づくし天ぷら膳

玉子天付

1,390円
(税込1,529円)

海老1・国産漬け鶏2・野菜3

海老1鶏2天ぷら膳

玉子天付

1,490円
(税込1,639円)

海老2・国産漬け鶏1・野菜3

海老2鶏1天ぷら膳

玉子天付

1,590円
(税込1,749円)

海老3・野菜3

海老づくし天ぷら膳

玉子天付

1,690円
(税込1,859円)

海老・国産漬け鶏・野菜2・季節のシャレーベツト

レディース天ぷら膳

玉子天付

1,590円
(税込1,749円)

(税込1,859円)

漬け井・だし茶漬け



ご提供時に、召し上がり方を説明致します

南紀
生まぐろ

一膳目 ごま醤油だれとまぐろ、のりをのせて漁師丼として

二膳目 残りのまぐろで、特製出汁をかけ茶漬けとして

召し上がり方

一、ご飯の上にまぐろを半分程と
(温泉玉子をのせ)、つけだれの
ごま醤油だれをスプーン3杯ほど
回しかけ、ねぎのりを軽くかけ、
漁師丼としてお召し上がり
ください。

■ご飯お代わり(二膳目)

※係の者にお申しつけください

二、残りのまぐろ、のりを全てのせ、
お好みでわさびを入れ、よし平
特製出汁をかけ、まぐろ茶漬けで
お召し上がりください。



勝浦生まぐろ漁師めし膳

温玉付

1,690円
(税込1,859円)

1,790円
(税込1,969円)

揚げたて天ぷらと

勝浦生まぐろ漁師めし膳

温玉付

2,090円
(税込2,299円)

2,190円
(税込2,409円)

太刀魚一本天ぷらと

勝浦生まぐろ漁師めし膳

温玉付

2,590円
(税込2,849円)

2,690円
(税込2,959円)



揚げたて天ぷらと勝浦生まぐろ刺身膳



太刀魚一本天ぷらと勝浦生まぐろ刺身膳

ご馳走

まぐろ刺身膳

生まぐろの水揚げ日本一南紀勝浦漁港
から直送された生まぐろ使用。

海老・国産漬け鶏・野菜2

揚げたて天ぷらと

勝浦生まぐろ刺身膳

2,190円
(税込2,409円)

太刀魚一本天ぷらと

勝浦生まぐろ刺身膳

2,690円
(税込2,959円)

大粒紀州南高梅付き

39円)

0円

半熟玉子天付き

**ご飯のおかわり自由
炊き込みご飯も選べます!**
(税込1,969円)

海老天ひつまぶし御膳 1,790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。

南紀
生まぐろ

半熟玉子天付き

勝浦生まぐろ刺身付き

(税込2,959円)

海老天ひつまぶし御膳 2,690円

厳選された太刀魚を贅沢に使用しました。

太刀置

太刀魚天ひつまぶし御膳

(税込)2299円

勝浦生まぐろ刺身付き

太刀魚天ひつまぶし御膳

税込3,289円

**ご飯のおかわり自由
炊き込みご飯も選べます!**

半熟玉子天付き

南紀
土まぐろ

勝浦生まぐろ刺身付き

太刀魚天ひつまぶし御膳

ご膳メニューセット内容

大かまどご飯



お好きなご飯をお選び下さい

新潟産コシヒカリ

毎日、その日に炊く分を自家精米。つや、甘味、香り、「日本一おいしい」お米です。

今週の炊き込みご飯

厳選された醤油のコクと香りが、毎週替わる食材の旨みをさらに引き立てます。

天然だしのみそ汁

お好きな具をお選び下さい



ひとはめわかめ

田辺市特産のわかめで、シャキシャキの歯ごたえが特徴です。

国産なめこ

手間暇かけた製法により、本来の食感・風味をお楽しみいただける栄養たっぷりのなめこです。

キャベツ（新鮮生野菜ドレッシング）

人参・玉ねぎ等五種類の野菜をたっぷり使ったとろと濃厚な野菜で野菜を食べる自家製ドレッシングです



お漬物

甘くない、すばい！
紀州小梅・自家製ゆず大根

全ておかわり無料

食べ放題

※ご注文以外のお客様へのお取り分けは、一切お断りしております。

揚げ立

追い天ぷら

（海老・国産漬け鶏・いか・野菜3）
得天ぷら盛り合わせ

1,090円
（税込1,199円）

（海老3・野菜3）
海老天盛り合わせ

1,290円
（税込1,419円）

太刀魚一本揚げ

980円
（税込1,078円）

うつぼ天

320円
（税込352円）

海老天

350円
（税込385円）

本日の地魚天

280円
（税込308円）

国産漬け鶏天

300円
（税込330円）

チーズ天

200円
（税込220円）

いか天

200円
（税込220円）

ソーセージ天

150円
（税込165円）

ちくわ天

150円
（税込165円）

半熟玉子天

150円
（税込165円）

れんこん天

120円
（税込132円）

さつまいも天

120円
（税込132円）

なすび天

120円
（税込132円）

たまねぎ天

120円
（税込132円）

ピーマン天

120円
（税込132円）

かぼちゃ天

120円
（税込132円）

ちびっこ

※小学生以下のお子様に限らせていただきます。

※ジュースはみそ汁に変更できます。

ジュース・おもちゃ付き

ちびっこ天ぷらセット

790円
（税込869円）

ジュース・おもちゃ付き
ちびっこ天丼

690円
（税込759円）



ちびっこ天ぷらセット

海老・国産漬け鶏・ソーセージ
野菜・野菜・ご飯・サラダ・ジュース

ご飯・一品

ご飯（コシヒカリ）

290円
（税込319円）

みそ汁（ひとはめ
国産なめこ）

120円
（税込132円）

キャベツサラダ

200円
（税込220円）

温泉玉子

100円
（税込110円）

だし茶漬け

こだわりの出汁で
天ぷら茶漬けはいかがですか

よし平特製天然だし

100円
（税込110円）

大粒紀州南高梅

300円
（税込330円）

デザート

季節のシャーベット

300円
（税込330円）

アルコール

※当店では、未成年の方、お車を運転される方への
アルコールの提供はいたしておりません。ご了承ください。

瓶ビール（中）

690円
（税込759円）

ノンアルコールビール

400円
（税込440円）

日本酒（冷）グラス

490円
（税込539円）

（燗）一合

490円
（税込539円）

麦焼酎

450円
（税込495円）

芋焼酎

450円
（税込495円）

ソフトドリンク

ウーロン茶

290円
（税込319円）

オレンジジュース

290円
（税込319円）

コーラ

290円
（税込319円）



お持ち帰りメニュー

専門店の味をご家庭で！職場で！



海老2・太刀魚(ハーフ)・いか・のり・野菜2

よし平海鮮上天重

※お漬物付き
みそ汁は付きません

ご飯
大盛り
無料

1,690円

(税込1,825円)

漬け鶏天重

国産漬け鶏3・のり・野菜2

1,290円

(税込1,393円)

いろどり天重

海老・国産漬け鶏・いか・のり・野菜2(税込1,501円)

1,390円

海老天重

海老3・のり・野菜2

1,490円

(税込1,609円)



漬け鶏天重

ご飯
大盛り
無料



彩り天重

ご飯
大盛り
無料



海老天重

ご飯
大盛り
無料

◎お好みの「天ぷら単品」もお持ち帰りできます

かぼちや天

(税込1,200円)

ピーマン天

(税込1,200円)

たまねぎ天

(税込1,200円)

なすび天

(税込1,200円)

さつまいも天

(税込1,200円)

れんこん天

(税込1,200円)

ちくわ天

(税込1,500円)

ソーセージ天

(税込1,620円)

いか天

(税込2,000円)

チーズ天

(税込2,160円)

国産漬け鶏天

(税込3,000円)

本日の地魚天

(税込2,800円)

海老天

(税込3,500円)

うつぼ天

(税込3,200円)

太刀魚一本揚げ

(税込9,800円)

得

天ぷら盛合わせ

天ぷら盛合わせ 得 1,090円

(税込1,177円)

海老・国産漬け鶏・いか・野菜×3

海老天盛合わせ 得 1,290円

(税込1,393円)

海老×3・野菜×3

天盛りセット 得 1,980円

(税込2,138円)

海老×2・国産漬け鶏×2・いか×2・野菜×6

海老天盛りファミリーセット 得 2,290円

(税込2,473円)

海老×6・野菜×6



天盛りセット



海老天盛りファミリーセット

ご家族で

ご注文方法 店内およびお電話にて承ります

ご注文を頂いてから調理いたしますので、出来上がるまで10～15分お待ちいただく場合がございます。(店内の混雑状況によっては、それ以上に長い時間を頂く場合がございます)

事前にお電話にてご希望のお引き取り時間をご連絡いただくと、その時間に合わせて調理し、店頭にてお渡しできますので、なるべくお電話でのご注文をおすすめいたします。

一膳目 ごま醤油だれとまぐろ、のりをのせて漁師丼として

二膳目 残りのまぐろで、特製出汁をかけ茶漬けとして

二、残りのまぐろ、のりを全てのせ、
ごま醤油だれを全てかけ、お好みで
わさびを入れ、よし平特製出汁で
まぐろ茶漬けとして
お召し上がりください。



■ご飯お代わり(二膳目)

※係の者にお申しつけください

一、ご飯の上にまぐろを半分程と
温泉玉子をのせ、つけだれの
ごま醤油だれをスプーン3杯ほど
回しかけ、ねぎとりのりを軽くかけ、
漁師丼としてお召し上がり
ください。



召し上がり方

まぐろ 漁師めし

漬け丼
・
だし茶漬け

自家製ゆず大根

紀州小梅

自家製野菜ドレッシング

毎日精米！大かまどご飯
(新潟コシヒカリ)

米油！揚げたて天ぷら
(海老・国産漬け鶏・野菜2)

引き立て！天然だしのみそ汁
(地元ひとはめわかめ又国産なめこ)

ご飯、みそ汁、漬け物、キャベツ食べ放題付き

揚げたて天ぷらと 勝浦生まぐろ漁師めし膳

こちらもオススメ

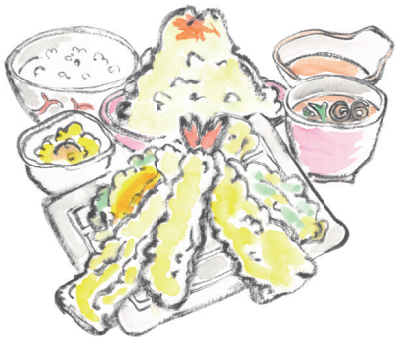
勝浦生まぐろ漁師めし膳 1,690円 (税込1859円)

太刀魚一本天ぷらと漁師めし膳 2,590円 (税込2,849円)

2,090円
(税込2299円)

Tempura Specialty Shop using Rice Bran Oil

Our restaurant uses carefully selected rice bran oil, which is gentle on the body, to provide freshly fried, piping hot, and delicious tempura.



Shrimp, Marinated Chicken, Squid, 3 Vegetables

Colorful Tempura Platter 12000 Yen

(Including tax, 1749 Yen)

Includes Egg Tempura

19000 Yen

Seasonal Local Fish, Shrimp, Squid, 3 Vegetables

Seasonal Local Fish Tempura Platter 16000 Yen

(Including tax, 1749 Yen)

Includes Egg Tempura

19000 Yen

Half Cut Hairtail, Shrimp, Squid, 3 Vegetables

Yoshihei Seafood Tempura Platter 17000 Yen

(Including tax, 1969 Yen)

Includes Egg Tempura

18000 Yen

Whole Hairtail Tempura, 3 Vegetables

Whole Hairtail Tempura Platter 17000 Yen

(Including tax, 1969 Yen)

Includes Egg Tempura

18000 Yen

(Including tax, 2079 Yen)

Make Your Own!
Your Personal Favorite
Tempura Bowl!



Place your favorite tempura on freshly cooked rice, drizzle with our table-side 'Aged Yoshihira Tempura Bowl Sauce', and enjoy your own tempura bowl!
Our recommendation: Half-Boiled Moon Viewing Tempura Bowl with Egg Tempura! Give it a try!

All Refills are Free

Large Kamado Rice Niigata Koshirikari Rice
Monthly Seasoned Mixed Rice
Miso Soup
with Natural Broth Hitotame Wakame • Japanese Nameko
Cabbage House-made Fresh Vegetable Dressing
Pickles Kishu Mini Ume • Yuzu Daikon

We strictly do not allow sharing with guests who have not ordered

6 Vegetables

All-Vegetable Tempura Platter 11000 Yen

(Including tax, 1309 Yen)

Includes Egg Tempura

12000 Yen

3 Marinated Domestic Chicken, 3 Vegetables

Marinated Chicken Tempura Platter 13000 Yen

(Including tax, 1529 Yen)

Includes Egg Tempura

14000 Yen

1 Shrimp, 2 Marinated Domestic Chicken, 3 Vegetables

1 Shrimp, 2 Chicken Tempura Platter 14000 Yen

(Including tax, 1639 Yen)

Includes Egg Tempura

16000 Yen

2 Shrimp, 1 Marinated Domestic Chicken, 3 Vegetables

2 Shrimp, 1 Chicken Tempura Platter 16000 Yen

(Including tax, 1749 Yen)

Includes Egg Tempura

19000 Yen

3 Shrimp, 3 Vegetables

All-Shrimp Tempura Platter 19000 Yen

(Including tax, 1859 Yen)

Includes Egg Tempura

17000 Yen

(Including tax, 1969 Yen)

Shrimp, Marinated Domestic Chicken, 2 Vegetables, Seasonal sorbet

Ladies' Tempura Platter 16000 Yen

(Including tax, 1749 Yen)

Includes Egg Tempura

19000 Yen

(Including tax, 1859 Yen)



Signature Dish

Delicious Three Times Over!

Hitsumabushi

Includes Egg Tempura

Shrimp Tempura Kakiage

Free Rice Refills
You can also choose seasoned rice!

Shrimp Tempura Hitsumabushi Platter
1,790yen (tax included 1,969yen)

Comes with Large Kishu Nanko Ume Plums



Includes Egg Tempura

Nanki raw tuna

Includes Fresh Katsuura Tuna Sashimi

Shrimp Tempura Hitsumabushi Platter
2,690yen (tax included 2,959yen)

How to Enjoy Hitsumabushi

First Serving 
Break apart the Kakiage and enjoy it as a Tempura Bowl.

Second Serving 
Mix the condiments with the egg tempura and enjoy.

Third Serving 
Add Kishu Nanko Ume and wasabi, pour dashi over, and enjoy it as a tempura chazuke.



Free Rice Refills
You can also choose seasoned rice!

Includes Egg Tempura

Nanki raw tuna

Includes Fresh Katsuura Tuna Sashimi

Beltfish Tempura Hitsumabushi Platter

Beltfish

太刀魚

We use a generous amount of carefully selected hairtail fish.

Beltfish Tempura Hitsumabushi Platter
2,000 Yen (Including tax 2,299 Yen)

Includes Fresh Katsuura Tuna Sashimi

Beltfish Tempura Hitsumabushi Platter
2,000 Yen (Including tax 2,299 Yen)

pickled rice bowl • dashi chazuke



The first meal is a fisherman's rice bowl, topped with sesame soy sauce, tuna, and seaweed.

For the second meal, use the remaining tuna to make a chazuke with a special dashi stock.

How to serve

Place about half of the tuna and a soft-boiled egg on top of the rice, sprinkle about 3 spoonfuls of the sesame soy sauce, lightly sprinkle with scallions and seaweed, and enjoy as a fisherman's rice bowl.

Second serving of rice

※Please inform the person in charge

Top with the rest of the tuna and seaweed, and sprinkle with sesame soy sauce. Add wasabi and enjoy it as tuna chazuke with Yoshihei's special soup stock.



Tuna Sashimi Platter

Feast

まぐろ刺身膳

Using fresh tuna directly shipped from Nanki Katsura Port.

Shrimp, Marinated Domestic Chicken, 2 Vegetables

Fresh Tempura and

Katsura Tuna Sashimi Platter

21,600 Yen

(Including tax, 2409 Yen)

Whole Tempura of Beltfish and Katsura Tuna Sashimi Platter

29,000 Yen

(Including tax, 2959 Yen)



Fresh Tempura and Katsura Tuna Sashimi Platter



Whole Tempura of Beltfish and Katsura Tuna Sashimi Platter

Katsura Tuna Fisherman's Meal Platter

Includes Soft-Boiled Egg

19,000 Yen

(Including tax, 1859 Yen)

Shrimp, Marinated Domestic Chicken, 2 Vegetables
Fresh Tempura and Katsura Tuna Fisherman's Meal Platter

Includes Soft-Boiled Egg

20,000 Yen

(Including tax, 2299 Yen)

Whole Tempura of Beltfish and Katsura Tuna Fisherman's Meal Platter

Includes Soft-Boiled Egg

21,000 Yen

(Including tax, 2849 Yen)

Contents of the Set Menu Platter

• Large Kamado Rice



Please choose your preferred rice

Japan's Best

Niigata Koshikari rice

Glossy, sweet, aromatic; it's the Number One Delicious' rice in Japan.

Weekly Seasoned Mixed Rice

This is a rice dish that you can enjoy with different flavors every Week.

• Miso Soup

with Natural Broth



Please choose your preferred toppings

Hitothane Wakame

Made with Wakame, a specialty of Tanabe City, it's characterized by its crisp texture.

Japanese Nameko

Carefully prepared Japanese-grown nameko mushrooms, full of flavor and nutrients.

• Cabbage (Fresh Vegetable Dressing)

A thick homemade dressing packed with five types of vegetables, including carrots and onions.

• Pickles

Kishu Mini Ume
Yuzu Daikon

All-you-can-eat

All refills are free

※We strictly do not allow sharing with guests who have not ordered

Additional Tempura

(Shrimp, Marinated Domestic Chicken, Squid, 3 Vegetables)
Assorted Tempura 1000 Yen
(Including tax, 1199 Yen)

(3 Shrimp, 3 Vegetables)
Assorted Shrimp Tempura 1200 Yen
(Including tax, 1419 Yen)

Whole Fried Beltfish 800 Yen
(Including tax, 1078 Yen)

Moray Eel Tempura 800 Yen
(Including tax, 352 Yen)

Shrimp Tempura 600 Yen
(Including tax, 385 Yen)

Today's Local Fish Tempura 200 Yen
(Including tax, 308 Yen)

Marinated Domestic Chicken Tempura 800 Yen
(Including tax, 330 Yen)

Cheese Tempura 200 Yen
(Including tax, 220 Yen)

Squid Tempura 200 Yen
(Including tax, 220 Yen)

Sausage Tempura 150 Yen
(Including tax, 165 Yen)

Chikuwa Tempura 150 Yen
(Including tax, 165 Yen)

Soft-Boiled Egg Tempura 100 Yen
(Including tax, 165 Yen)

Lotus Root Tempura 100 Yen
(Including tax, 132 Yen)

Sweet Potato Tempura 100 Yen
(Including tax, 132 Yen)

Eggplant Tempura 100 Yen
(Including tax, 132 Yen)

Onion Tempura 100 Yen
(Including tax, 132 Yen)

Green Pepper Tempura 100 Yen
(Including tax, 132 Yen)

Pumpkin Tempura 100 Yen
(Including tax, 132 Yen)

Toy Gift

Kids

※Limited to children in elementary school or younger

Suitable for young children

Includes Juice and Toy

Kids' Tempura Set 1000 Yen
(Including tax, 869 Yen)

Includes Juice and Toy

Kids' Tempura Bowl 600 Yen
(Including tax, 759 Yen)



Kids' Tempura Set

Shrimp, Marinated Domestic Chicken, Sausage, 2 Vegetables, Rice, Salad, Juice

※Juice can be substituted with miso soup.

Rice and a Side Dish

Rice (Koshikari) 200 Yen
(Including tax, 319 Yen)

Miso Soup (Wakame or Nameko) 100 Yen
(Including tax, 132 Yen)

Cabbage Salad 200 Yen
(Including tax, 220 Yen)

Onsen Tamago (Hot Spring Egg) 100 Yen
(Including tax, 110 Yen)

Dashi Chazuke

How about Tempura Chazuke with our special dashi?

Yoshihei's Special Natural Dashi 100 Yen
(Including tax, 110 Yen)

Large Kishu Nanko Ume Plums 800 Yen
(Including tax, 330 Yen)

Dessert

Seasonal sorbet 800 Yen
(Including tax, 330 Yen)

Drink

~ Alcohol ~

※We don't serve alcohol to minors or drivers. Thank you for understanding.

Japanese Sake (180ml) 400 Yen
(Including tax, 539 Yen)

Barley Shochu 400 Yen
(Including tax, 495 Yen)

Sweet Potato Shochu 400 Yen
(Including tax, 495 Yen)

~ Soft Drink ~

Oolong Tea 200 Yen
(Including tax, 319 Yen)

Coca-Cola 200 Yen
(Including tax, 319 Yen)

Orange Juice 200 Yen
(Including tax, 319 Yen)

Non-Alcoholic • Beer-taste Drink
Non-Alcoholic Beer 400 Yen
(Including tax, 440 Yen)