



TEMPURA course

All course comes with miso-soup and Japanese pickles

KIKU 4,000円 (4,400円)
2 shrimps / 2 fishes / 4 vegetables / rice*

TAKE 6,000円 (6,600円)
2 shrimps / 3 fishes / 3 vegetables / rice*

MATSU 9,000円 (9,900円)
2 shrimps / 4 fishes / 3 vegetables / rice*/ dessert

* Please choose a type of rice from below

TENDON / TEN-CHA / TEN-BARA

※() is tax included price
※Image photos



TENDON (TEMPURA Rice Bowl)

All TENDON comes with miso-soup and Japanese pickles

TOKUSEI TENDON 2,000円 (2,200円)
(Special)
2 Shrimps / 3 vegetables / KAKIAGE (mixed vegetables & shrimp) with sweet soy sauce

KAKIAGE TENDON 2,091円 (2,300円)
(Mix vegetables & seafood)
KAKIAGE with shrimps, small scallops and vegetables with sweet soy sauce

ANAGO TENDON 2,091円 (2,300円)
(Sea eel)
2 eels / green pepper

TEN-BARA 2,091円 (2,300円)
Tempura chopped up and mixed up into the rice with salt

L
U
N
C
H

天
ふ
ら

魚

新

À la carte

EBI MISO (Delicacies)
The meat inside the head of a prawn
500円 (550円)

Seasonal vinegared dish
1,800円 (1,980円) ~
※After 18PM

Assorted SASHIMI
2,500円 (2,750円) ~
※Market price



DINNER course

All course comes with miso-soup and Japanese pickles

TEMPURA 9,000円 (9,900円)
10 varieties tempura (shrimp / 4 fishes / 4 vegetables / KAKIAGE) /
rice**/ dessert

TEMPURA&SASHIMI 12,000円 (13,000円)
10 varieties tempura (shrimp / 4 fishes / 4 vegetables / KAKIAGE) /
SASHIMI / rice**/ dessert

TEMPURA&SHUKO 15,000円 (16,500円)
(Reservation required)

※ Please choose
a type of rice
from below

- ・TENDON
- ・TEN-CHA
- ・TEN-BARA

D
I
N
N
E
R

天
ぷ
ら

魚

新

DRINK

Beer

Asahi Premium Beer JUKUSEN _____ Bottle ¥900

Asahi Super Dry _____ Small Bottle ¥700

Wine

Perrier Jouet Grand Brut _____ Glass ¥2,200 Bottle ¥15,000

Chardonnay Mission Label The.U.S _____ Glass ¥1,800 Bottle ¥12,000

Pinot Nero Tramin Italy _____ Glass ¥1,800 Bottle ¥12,000

Umeshu

Hakkaisan Plum Wine _____ ¥800

Whisky

Suntory Whisky Ao (highball / on the rocks / water / hot water) _____ ¥1,400

Sour

Housemade Lemon Sour _____ ¥1,200

Japanese SAKE

RETSU *Junmai* Yamagata _____ ¥1,300

GANGI HITOTSUBI *Junmai Muroka (un-charcoal-filtered)* Yamaguchi _____ ¥1,300

HITAKAMI *Junmai, Super Dry* Miyagi _____ ¥1,300

KAGATOBI *GokkanJunmai* Ishikawa _____ ¥1,400

KOKURYU *Junmai Ginjo* Fukui _____ ¥1,600

Japanese Shochu

SEIKOH-UDOKU *Sweet Potato* Kagoshima _____ ¥900

YAMA ZARU *Barley Shochu* Miyazaki _____ ¥900

Non Alcoholic Drink _____ ¥600

Coke

Orange Juice

Ginger Ale

Perrier (mineral water)

Oolong Tea

Green Tea

Asahi Dry Zero (alcohol-free beer)

EBI MISO (Delicacies)
The meat inside the head of a prawn
¥600

※Price is tax included

～シャンパーニュ～

スペシャル・キュヴェ

ボランジェ/フランス・シャンパーニュ地方
Special Cuvee/Bollinger

Bottle¥25,000

ブラン・ド・ブラン

ルイナール/フランス・シャンパーニュ地方
Blanc de Blancs/Ruinart

Bottle¥30,000

グランド・キュヴェ 173 エディション

クリュッグ/フランス・シャンパーニュ地方
Grande Cuvee 173 Edition/Krug

Bottle¥88,000

～白～

レ・ザルム・ド・ラグラランジュ 2021

シャトー・ラグラランジュ/フランス・ボルドー地方
Les Arums de Lagrange/Chateau Lagrange

Bottle¥15,000

シャブリ 1er Cru モンマン 2022

ドメヌ・ジャン・コレ・エ・フィス/フランス・ブルゴーニュ地方
Chablis 1er Cru Montmains/Domaine Jean Collet et Fils

Bottle¥18,000

ノスタルジア 2021

ドウエ・プンティ・ヴィンヤード/日本・余市
Nostalgia/Due Punt Vinyards

Bottle¥18,000

サントリーニ アシルティコ 2024

ドメヌ・シガラス/ギリシャ・キクラデス諸島
Santorini Assyrtiko/Domaine Sigalas

Bottle¥20,000

ムルソー レ・テソン 2018

ピエール・モレ/フランス・ブルゴーニュ地方
Meursault Les Tessons/Pierre Morey

Bottle¥35,000

EGW シャルドネ 2022

ダブル・ゼロ・ワインズ/アメリカ・オレゴン州
EGW Chardonnay/00 Wines

Bottle¥50,000

ピュリニー・モンラッシェ ブラン 2023

ドメヌールフレール/フランス・ブルゴーニュ地方
Puligny Montrachet Blanc/Domaine Leflaive

Bottle¥80,000

～赤～

カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー 2023

ナパ・ハイランズ/アメリカ・カリフォルニア州
Cabernet Sauvignon Napa Valley/Napa Highlands

Bottle¥16,000

ボヌ クロ・デュ・デュシユ・デ・マルコネ ルージュ 2019

ポール・ペルノ/フランス・ブルゴーニュ地方
Beaune Clos du Dessus des Marconnets Rouge/Paul Pernot

Bottle¥20,000

ジュヴレ・シャンベルタン 1ERCRU ラ・ペリエール 2018

シャンソン/フランス・ブルゴーニュ地方
Gevrey Chambertin 1er Cru La Perriere/Chanson

Bottle¥28,000

オーパス・ワン 2018

オーパス・ワン・ワイナリー/アメリカ・カリフォルニア州
Opus One/Opus One Winery

Bottle¥150,000