

虹晴れ

にじはれ

かぶのだし天ぷら 660円



Turnip Tempura 660 yen

The turnip is cooked in kelp and bonito soup stock first, and then coated with tempura batter for deep-frying.

日式高汤萝卜天妇罗 660日元

把圆萝卜先用昆布和鲣鱼熬出的日式高汤煮至入味,再沾上面浆放入锅里油炸成松松脆脆的天妇罗。

순무 다시덴푸라 660엔

다시마, 가다랑어 육수로 끓인 순무에 튀김옷을 입혀 튀겨낸 덴푸라.

油炸高湯燉白蘿蔔 660日圓

調理法→將白蘿蔔放入以昆布與鰹魚熬成的高湯內熬煮至入口即化,再裹上麵衣炸成天婦羅

白石レンコンの天ぷら 830円

Lotus Root Tempura 830 yen

Crispy tempura that uses lotus roots grown from the Shiroishi district (Shiroishi lotus roots boast an incredible springy texture due to the unique soil structure in the area, and it is considered the best of its kind in Japan.)

白石莲藕天妇罗 830日元

白石莲藕是佐贺县白石町非常有名的特产，也是日本屈指可数的品牌蔬菜之一。做成天妇罗后那种松脆爽口又非常糯的感觉特别美味。

시로이시 연근 덴푸라 830엔

사가현 시로이시초의 특산물인 시로이시 연근을 튀겨서 쟁여하고 풀깃한 식감이 특징.

油炸白石蓮藕 830日圓

調理法→將佐賀縣白石町名產--白石蓮藕炸成口感酥脆的天婦羅

