

焼酎 Shochu



	Glass	Bottle
二階堂 Nikaido 麦/大分	U01 \$5.75	V01 900ml \$55.00
たんたかたん 鍛高譚 Tantakatan 紫蘇/北海道	U02 \$5.75	V02 720ml \$55.00
海童 Kaido 芋/鹿児島	U03 \$5.75	V03 720ml \$55.00
さつま大海 Satsuma Taikai 芋/鹿児島	U04 \$6.00	V04 900ml \$60.00

	Glass	Bottle
神の河 Kannoh 麦/鹿児島	U05 \$6.25	V05 750ml \$60.00
黒霧島 Kurokirishima 芋/宮崎	U06 \$6.75	V06 720ml \$60.00
薩摩の風 Satsuma no Kaze 芋/鹿児島	U07 \$7.00	V07 720ml \$70.00
吉四六 Kilchomu 麦/大分	U08 \$7.50	V08 720ml \$80.00
隠し蔵 Kakushigura 麦/鹿児島	U09 300ml \$25.00	
海童 Kaido 芋/鹿児島	U10 300ml \$25.00	

水割り、ウーロン割り、緑茶割りの指定可 With Water, Oolong Tea, or Green Tea

ビール・お酒 Beer, Whiskey & Sake

101 ミラーライト 小瓶 Miller Lite (Small) \$4.25	107 コロナ 小瓶 Corona \$4.75	W02 日本酒(冷/瓶) (100cc) Japanese Sake Hot or Cold (180cc) \$7.00
102 バドワイザー 小瓶 Budweiser/Bud Lite (Small) \$4.50	108 アサヒスーパードライ 大瓶 Asahi Super Dry (Large) \$9.00	W03 真澄 奥伝寒造り(冷/瓶) (100cc) Masumi Okuden Kanzukuri Hot or Cold (180cc) \$10.00
103 バドライト 小瓶 Budlight \$4.50	109 キリン一番紋 大瓶 Kirin Ichiban-shibori (Large) \$9.00	W04 純米酒 除奥男山 (300ml) Junmaiisu Mutsu Otokoyama (300ml) \$16.00
104 ハイネケン 小瓶 Heineken (Small) \$4.50	110 サッポロ黒ラベル 大瓶 Sapporo (Large) \$9.00	W05 吟醸酒 奥の松 (300ml) Ginjoyu Okunomatsu (300ml) \$17.00
105 アサヒスーパードライ 小瓶 Asahi Super Dry (Small) \$4.75	111 バドワイザー 大瓶 Budweiser (Large) \$9.00	X01 赤ワイン(グラス) Red Wine Glass \$7.50
106 キリン一番紋 小瓶 Kirin Ichiban-shibori (Small) \$4.75	W01 ウイスキー(水割り/ハイボール) Whisky (with water / soda) \$6.25	X02 白ワイン(グラス) White Wine Glass \$7.50

ソフトドリンク Soft Drinks

S01 アイスティー Iced Tea \$3.00	S04 アイスウーロン茶 Iced Oolong Tea \$3.50	S07 パイナップルジュース Pineapple Juice \$3.50
S02 コカコーラ Coke \$3.00	S05 アイスコーヒー Iced Coffee \$3.75	S08 オレンジジュース Orange Juice \$3.50
S03 スプライト Sprite \$3.00	S06 ミネラルウォーター(エビアン) Evian Water \$3.00	S09アップルジュース Apple Juice \$3.50

F01 和朝食 Japanese Breakfast 7:00~10:30 \$12.50



作り立てのあたたかい和朝食はいかがですか。
ハワイやまたはごぼうのきんぴら、焼き魚、
佃煮、焼きのり又は佃煮、納豆、
ご飯とみそ汁、お新香、お茶
Sautéed Kimbra Style (Burdock or Papaya),
Grilled Fish, Rolled Omelet, Toasted Laver
or Tsukudani, Natto, Steamed Rice, Miso
soup, Pickles and Green Tea



居酒屋
天ぷら

かんだ

Japanese Pub and Tempura House "Kanda"

天ぷらを『世界の塩』でお楽しみ下さい



F01 天ぷら弁当 Tempura Bento Box

おつまみセット、海老二尾、オニオンリング、カルフォルニアロール、味噌汁
Three (3) kinds of Appetizer, Shrimp (2 pcs), Fried Onion ring, Fish,
California Roll (3 pcs) and Miso Soup

\$26.00



F02 天ぷらコース Tempura Course

前菜、海老二尾、季節の魚二品、季節の野菜三品、神田スタイルサラダ
自家製豆腐、かき揚げ、ご飯、味噌汁、香の物、デザート
Appetizer, Shrimp (2 pcs), Fish, Squid, three (3) assorted vegetables,
Kanda Style Salad, Home-made Tofu, Kakiage, Kanda Style Salad,
Pickle and Dessert

\$48.00



F03 天ぷら会席膳 Tempura Kaiseki-Zen

前菜、三点盛りお造り、海老三尾、季節の魚、穴子、季節の野菜、
かき揚げ、神田スタイルサラダ、蟹シュウマイ、ご飯セット(ご飯、味噌汁、香の物)
またはミニラーメン(うどん)、デザート
Appetizer, three kinds of Sashimi, Shrimp (3pcs), Fish, Sea eel (Anago),
Assorted vegetables, Crab Dumpling(Kani Shumai), Kakiage, Kanda Style Salad,
Rice Set (rice, miso-soup & pickle) or Mini Ramen and Dessert

\$65.00



F04 おまかせコース(予約制) Chef's Creation only for you (Reservation only)

神田調理長が最高の素材を選定し、特別コースの天ぷらを提供します。
Chef Kanda's special by fresh ingredients created only for you. (Advance reservation will be required)

サンプルメニュー Sample menu

生牡蠣、海老三尾、キス、バナナの天ぷら、银杏、天ぷら梅干、南瓜、シャーベット、穴子、かき揚げ、
和風ミニステーキ、アサリの味噌汁、ご飯、香の物、季節の果物

Oyster (3 pcs), Shrimp (3 pcs), Fish, Banana Tempura, Ginkgo-Nut, Japanese Plum Tempura,
Pumpkin, Sherbet, Sea eel, Kakiage, Japanese Style Mini Steak, Miso soup, rice, pickle and fruits

\$100.00

