

特別限定8席

香り豊かな松茸を使った贅沢なコースをご堪能ください。

てんぷら

一心

# 秋の特別松茸コース

完全予約制

10月中旬まで 17:30~OPEN

ディナー帯のみご提供となります

先付け、てんぷら5種、松茸(てんぷら、焼き、土瓶蒸し、すき焼き、土鍋ご飯)、デザート。

25,000円 (税抜) (27,500円)

※コースご提供期間:10月中旬まで(ディナー帯のみご提供)。ランチに関しては平常通り営業いたします。  
※松茸の入荷状況により、ご提供日程が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
※「てんぷら一心秋の特別松茸コース」はご予約当日の15時までにお電話でのみ受付させていただきます。  
各日先着8食のご用意となりますので、お早めのご予約をお待ちしております。

てんぷら

一心

〒330-0802  
埼玉県さいたま市大宮区  
宮町4丁目138番地 金周ビル1F

ご予約

お電話でのみ受付中

048-783-3930

【定休日】木曜日 info@isshin1026.com

当店はインボイス登録店でございます、ご安心してご賞味ください。

