

# TEMPURA KISEN KYOTO



TEMPURA KISEN  
KYOTO

営業時間  
open 11:30am ▶ 3:00pm (L.O. 2:00pm)  
5:30pm ▶ 9:00pm (L.O. 8:00pm)

定休日  
closed 水曜日 / 第2木曜日  
Wednesday / Second Thursday

住所  
Address 〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25-29  
25-29 Tanisuji, Oiwakecho,  
Kameoka-shi, Kyoto-fu 621-0804

電話  
Telephone 0771-56-9117 (local) ▶ [予約 Reservation](#)  
81-771-56-9117 (international)

Instagram



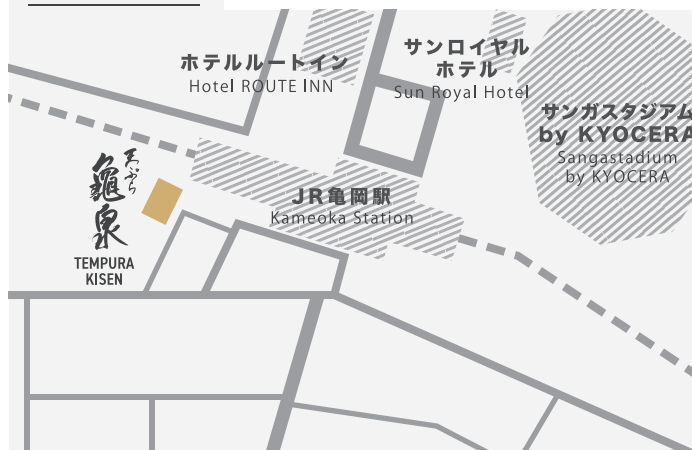
TEMPURA\_KISEN

WEB



TEMPURA\_KISEN

地図 Map



京都亀岡の豊かな自然が育んだ、旬の味を  
匠の技で揚げる。

朝露に濡れた野菜を、職人が目の前で天ぷらに。  
食した瞬間、自然の恵みが、一瞬にして口の中に広がり

ふんわりとした衣の中から、野菜の瑞々しさと

旨味が溢れ出し、噛みしめるたびに

季節の移ろいを感じることができる。

大切な人と過ごす特別な時間に

京都の美食をここ亀岡で味わってみませんか。

A taste of the seasons, fried to  
perfection.

Cultivated in the abundant nature of  
Kameoka, Kyoto.

Vegetables covered by the morning  
dew, tenderly fried by an expert  
artisan before your very eyes.

With one taste, this gift of nature  
envelopes your palette.

The freshness and umami of the  
vegetables pour out from their fluffy  
coating.

The changing of the seasons can be  
felt with every bite.

Why not share a special occasion with  
a loved one, and enjoy the gourmet  
Kyoto cuisine that Kameoka has to  
offer?

天ぷら  
龜泉  
TEMPURA  
KISEN



Chef's craftsmanship

特別な場所で特別な時間

### 料理 Menu

#### 昼 lunch

◇ おすすめコース 3,000円  
Chef's Recommended Course

先付 造り 天ぷら8品  
appetizer sashimi 8 types of assorted Tempura

御飯 (かきあげ丼・かきあげ天茶・ジャコ御飯  
甘辛天丼 (+500円) から1品)

One of the following: Tempura Rice Bowl, Ochazuke,  
Dried Young Sardines on Rice, Sweet & Salty Tempura Rice Bowl(+¥500).

◇ ミニコース/2,000円 ◇ 龜泉コース/5,000円  
Mini Course Kisen Course

#### 夜 dinner

◇ おすすめ龜泉コース 5,000円  
Chef's Recommended Kisen Course

先付 造り 龜泉スープ(すっぽん) 天ぷら9品  
appetizer sashimi kisen soup 9 types of Assorted Tempura

御飯 (かきあげ丼・かきあげ天茶・ジャコ御飯  
甘辛天丼 (+500円) から1品)

One of the following: Tempura Rice Bowl, Ochazuke,  
Dried Young Sardines on Rice, Sweet & Salty Tempura Rice Bowl(+¥500).

デザート  
Dessert

◇ 龜コース/3,500円 ◇ 泉コース/8,000円  
Kame Course Izumi Course

◇ おまかせコース/10,000円~ (2日前要予約)  
Chef's Special Course (must be reserved at least 2 days in advance)

#### 飲み物 drink

生ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・リキュール・ワイン



素材にこだわった天ぷら



匠の技術で一から仕込む



Seasonal organic vegetables



季節のオーガニック野菜

