

職人が目の前でもてなす特等席、 極上の天ぷらが人を笑顔にする

カウンターを主体とした空間で、コース料理の天ぷらを提供し続けて16年。「このスタイルがようやく認知されてきました」と話すのは、店主の平井真一朗さん。予約ですぐうまる限定7席のカウンターは特等席。店主の天ネタ(食材)へのこだわりと愛情を感じながら、目の前で揚げたて

を味わう。きつと記憶に残る楽しい食の時間を演出してくれるはず。献立はコースが基本。一品ひと品丁寧な技で仕上げられた揚げたての天ぷらや旬魚の刺身など4,400円から6,600円まで(酒別)。取り扱う酒も美味。「サントリープレミアムモルツ、神泡、超達人店」でもあり、生

ビールの泡に写真やメッセージを描ける泡アートビールも提供する。天ぷらに合う白ワインや地酒も揃えているので、季節感を映し出した天ネタとのペアリングに興じてみたい。◆コース料理予約時に「CJモンモを見て」の一言で、季節のシャベットをサービス。(3月24日内まで有効)

てんぷら ひら井

福島市
SINCE
2005.9



- 1.海苔で包み揚げた生ウニ、店内の生簀(いけす)から採った活クルマエビ、大葉でくるんで揚げたカキ、アイスクリームの天ぷらなど数々の名物料理を堪能したい
- 2.食材はどうされると嬉しいか常に対話しながら調理するという店主の平井さん
- 3.現在は飛沫感染予防のためアクリル板を設置。店奥に6名までの個室も



☎024-522-7064

〒福島市置賜町5-13 シルクビル1F

☎18:00~22:30LO(ラストイン21:00)

☎毎週月曜日

☎なし

席数/カウンター席7席、テーブル席6席

個室/テーブル室1(4~6名)

目安/6,000円~8,000円

☎JCB、VISA、PayPay、他

<https://tempura-hirai.com/>



【MENU】

- 4,400円コース(天ぷら9品+他2品)
- 5,500円コース(刺身2種盛り+天ぷら10品、他2品)
- 6,600円コース(刺身3種盛り+天ぷら11品、他2品)
- アイスクリームの天ぷら770円

至阪坂	4バ
花	7セ
月	0オ
13	中央通り
●	●バセナカ
てんぷら	Misse
ひら井	→ 文化通り
みずほ	
銀行	
至平和通り	

