

天ぷら
天 芝

天ぷらコース 葵

¥12,000

ご宿泊者さま特別優待【特典】海老1本またはおまかせ野菜2品サービス
【Hotel guest's benefit】Shrimp tempura or 2 Kinds of Vegetable tempura

Tempura course AOI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま

¥10,500

先付	本日の小前菜二種	Appetizer	2 kinds of daily appetizer
天ぷら	海老二本・魚介四品 野菜五品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of prawn, 4 kinds of seafood 5 kinds of vegetables, Kakiage
御食事	御飯・味噌汁・香の物	Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles	
デザート	本日のデザート	Dessert	Daily dessert

～シーズンナルエッセンス～

春を味わう天ぷらコース 桐

¥15,000

Tempura course KIRI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま

¥13,500

先付	本日の小前菜二種	Appetizer	2 kinds of daily appetizer
天ぷら	海老二本 鮑と帆立の盛り合わせ 雲丹磯辺揚げ・魚介三品 天豆・たらの芽 野菜三品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of prawn Abalone with scallop Sea urchin with seaweed 3 kinds of seafood, broad beans 4 kinds of vegetables, kakiage
御食事	御飯・味噌汁・香の物	Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles	
デザート	本日のデザート	Dessert	Daily dessert





白魚と春野菜の天ぷらコース

¥18,000

ご宿泊者さま特別優待【特典】おすすめ日本酒グラス1杯(90ml)サービス

【Hotel guest's benefit】Recommended Japanese Sake

Tempura course "Chef's recommendation" SEIBU PRINCE CLUB 会員さま

¥16,000

先付	本日の小前菜	Appetizer	Daily appetizer
	塩昆布		Salted kelp
お造り	お造り盛り合わせ	Sashimi	Assorted sashimi
天ぷら	海老二本	Tempura	2 pieces of prawn, hard clam
	蛤・雲丹磯辺揚げ・鮑		Sea urchin with seaweed, abalone
	魚介三品		3 kinds of seafood
	たらの芽・天豆		Bud of japanese angica
	野菜三品・かき揚げ		4 kinds of vegetables, kakiage
御食事	御飯・味噌汁・香の物	Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles	
デザート	本日のデザート	Dessert	Daily dessert

～春のおすすめ日本酒～

純米吟醸原酒 「江戸開城 春酒」 1合 ¥1,900

爽やかな酸味と春らしい華やかな甘みが特徴の季節酒です。

全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, Please ask a staff member.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.