

天ぷら
天 芝

～シーズナルエッセンス～

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

Tempura 2 pieces of prawn

鮑と帆立の盛り合わせ

Abalone with scallop

雲丹磯辺揚げ・魚介三品

Sea urchin with seaweed

天豆・たらの芽

3 kinds of seafood, broad beans

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





蛤と春野菜の天ぷらコース

¥20,000

Tempura course "Chef's recommendation"

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま

¥17,000

先付	本日の小前菜 塩昆布	Appetizer	Daily appetizer Salted kelp
お造り	お造り盛り合わせ	Sashimi	Assorted sashimi
天ぷら	海老二本 蛤・雲丹磯辺揚げ・鮑 魚介二品 たらの芽・天豆 野菜三品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of prawn, hard clam Sea urchin with seaweed, abalone 2 kinds of seafood Bud of japanese angica 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。

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

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.