

天婦羅 若竹【ランチメニュー】

天婦羅
若竹

ランチタイム：11:30A.M.～3:00P.M.（ラストオーダー2:30P.M.）

期間：2019年7月1日（月）～2019年9月30日（月）

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 10%を頂戴いたします。
※イベント・季節・仕入れの状況により、食材・メニュー・価格に変更がある場合がございます。（クリスマス期間・年末年始はメニューに変更がございます。）

※The price includes the consumption tax. Separately the 10% service charge.

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

お問い合わせ・ご予約

レストラン予約 TEL：03-3447-1139

受付時間 9:30A.M. ～ 8:00P.M. /土・休日 7:30P.M.まで

若竹天井

WAKATAKE TEN-DON

小鉢

天井（海老一本 穴子 魚介一種 野菜三種）

香の物 味噌汁 甘味

Appetizer,

Bowl Rice topped TEMPURA: Prawn, Conger ell, today's Seafood,

4kind of Vegetable, Japanese Pickles, MISO Soup, Dessert

¥2,500

天婦羅御膳

TEMPURA GOZEN

小鉢 茶わん蒸し

天婦羅（海老一本 魚介二種 野菜四種）

ご飯 香の物 味噌汁 甘味

Appetizer, Steamed egg Custard

TEMPURA: Prawn, 2kind of Seafood, 4kind of Vegetable

Rice, Japanese Pickles, MISO Soup, Dessert

¥2,800

天婦羅お刺身御膳

TEMPURA & SASHIMI GOZEN

小鉢 茶わん蒸し

お造り三種盛り合わせ

天婦羅 (海老一本 魚介二種 野菜四種)

ご飯 香の物 味噌汁 甘味

Appetizer, 3kind of SASHIMI

TEMPURA : Prawn, 2 kind of Seafood,

4kind of Vegetable

Rice, Japanese Pickles, MISO Soup, Dessert

¥3,500

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

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

※特定原材料7品目アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客様は係にお申し出ください。

Kindly inform waitress prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restriction.

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

Price includes consumption tax and is subject to a 10% service charge.

鞍馬

¥10,000

小鉢 茶わん蒸し お造り二種
天婦羅 (車海老二本 魚介四種 野菜五種)
海老かき揚げとお食事(御飯、天丼、天茶からお選びください)
香の物 味噌汁 甘味

KURAMA

Appetizer, Steamed Egg Custard, 2kind of SASHIMI: Raw Fish
TEMPURA: 2Prawns, 4kind of Seafood, 5kind of Vegetable,
KAKIAGE and Rice, Japanese Pickles, MISO Soup, Dessert

東山

¥7,000

小鉢 茶わん蒸し
天婦羅 (車海老二本 魚介四種 野菜五種)
海老かき揚げとお食事(御飯、天丼、天茶からお選びください)
香の物 味噌汁 甘味

HIGASIYAMA

Appetizer, Steamed Egg Custard,
TEMPURA: 2 Prawns, 4kind of Seafood, 5kind of Vegetable,
KAKIAGE and Rice, Japanese Pickles, MISO Soup, Dessert

嵯峨野

¥5,000

小鉢 茶わん蒸し
天婦羅 (車海老二本 魚介三種 野菜四種)
海老かき揚げとお食事(御飯、天丼、天茶からお選びください)
香の物 味噌汁 甘味

SAGANO

Appetizer, Steamed Egg Custard,
TEMPRA: 2 Prawns, 3kind of Seafood, 4kind of Vegetable
KAKIAGE and Rice, Japanese Pickles, MISO Soup, Dessert

レディースランチ

小町

¥3,900

小鉢 茶わん蒸し サラダ

天婦羅 (車海老二本 野菜七種)

海老かき揚げとお食事(御飯、天丼、天茶からお選びください)

香の物 味噌汁

特製薩摩芋 バニラアイスクリーム 黒蜜

※男性のお客様には¥4,400にてお召し上がり頂けます。

KOMACHI

Appetizer, Steamed Egg Custard,

TEMPRA: 2 Prawns, 7 kind of Vegetable

KAKIAGE and Rice, Japanese Pickles, MISO Soup, Dessert

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

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

※特定原材料7品目アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客様は係にお申し出ください。

Kindly inform waitress prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restriction.

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

Price includes consumption tax and is subject to a 10% service charge.

ビール

BEER

【生ビール】

DRAFT BEER

アサヒ プレミアム生ビール ASAHI PREMIUM DRAFT BEER	380ml	¥1,200
---	-------	--------

【瓶ビール】

BOTTLE BEER

アサヒスーパードライ ASAHI SUPER DRY	小瓶 334ml	¥940
キリンラガービール KIRIN LAGER BEER	小瓶 334ml	¥940

ウイスキー

WHISKY

竹鶴 ピュアモルト TAKE TSURU PURE MORT	グラス	¥1,220
プリンススカッチ PRINCE SCOTCH	グラス	¥1,220
シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL 12Y	グラス	¥1,430

料金には消費税が含まれております。別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

果実酒

FRUITS LIQUEUR

萬歳楽 加賀梅酒
CLEAR PLUM LIQUEUR



オンザロック
with Ice ¥870

ソーダ割り
with Soda ¥870

オレンジジュース割り
with Orange Juice ¥1,080

完熟あらかし梅酒 梅まっこい
RICH TASTE PLUM LIQUEUR



オンザロック
with Ice ¥870

ソーダ割り
with Soda ¥870

オレンジジュース割り
with Orange Juice ¥1,080

飛騨高山 ゆず兵衛
BITTER CITRON LIQUEUR



オンザロック
with Ice ¥870

ソーダ割り
with Soda ¥870

オレンジジュース割り
with Orange Juice ¥1,080

料金には消費税が含まれております。別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

日本酒

JAPANESE SAKE

産地 日本酒度

八海山 純米吟醸

新潟県 +4.0

一合 ¥2,240

HAKKAIZAN

米の旨みとまろやかな喉ごしをお楽しみいただけます。

司牡丹 船中八策 純米

高知県 +8.0

一合 ¥1,630

TSUKASA-BOTAN “SENCHU HASSAKU”

香り高く口中で旨みが膨らみサラリと切れる、キレ味抜群の超辛口純米酒。

久保田 千寿

新潟県 +6.0

一合 ¥1,530

KUBOTA

口当たりが柔らかく、香りは穏やかで飲み飽きない味わい。

春鹿 吟醸

奈良県 +8.0

一合 ¥1,120

HARUSHIKA

やさしく上品な香りとまろやかな米の旨み。すっきりと後に残らないキレ味のよさ。

出羽桜 誠醸辛口

山形県 +7.0

一合 ¥1,120

DEWA-ZAKURA

飲み口が爽快な辛口のお酒。地元山形では圧倒的な人気で、常温でも燗でも楽しめます。

一ノ蔵 無鑑査 本醸造

宮城県 +5.0

一合 ¥1,120

ICHINOKURA

落ち着いたふくよかな香りと、すっきりとした味わいが調和する、飲み飽きしない味わい。

玉乃光 酒魂 純米吟醸 京都府 +3.0

一合 ¥1,120

TAMA-NO-HIKARI

酒造好敵米をふんだんに使い、伏見の地下水で醸した純米吟醸酒です。

料金には消費税が含まれております。別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

産地 日本酒度
×張鶴 雪 特別本醸造 新潟県 +4.0 一合 ¥1,630
SHIME-HARI-TSURU

やわらかな香り、味わいはふくよか。ぬる爛がおすすめです。

越乃寒梅 白ラベル 新潟県 +1.0 一合 ¥1,330
KOSHINOKANBAI

すっきりとして力強く、後味に跳ねるような余韻が残り、爽やかさが感じられます。

黒龍 純米吟醸 福井県 +3.0 一合 ¥1,530
KOKURYU

香りと味、二つのハーモニーが醸す深いうまさ純米吟醸酒です。

若竹 鬼ころし 静岡県 +3.0 一合 ¥1,120
WAKATAKE

念入りに仕込んだ原酒を半年以上熟成させた辛口ながらまろやかな旨みを感じる味わい。

菊正宗 特撰 本醸造 兵庫県 +5.0 一合 ¥1,120
KIKUMASAMUNE

神秘的な「宮水」を仕込み水とし酒造好適米をたっぷり使用した辛口本醸造酒。

瀬祭 純米大吟醸 山口県 +6.0 一合 ¥2,860
DASSAI ボトル ¥11,220

純米大吟醸もろみの本来持つ香りやふくらみ等の美点が崩れることなく表現されています。

料金には消費税が含まれております。別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

焼酎

SHO-CHU

麦焼酎 WHEAD SHO-CHU

吉四六 KICCHOMU	大分県	グラス ¥1,180 ボトル ¥8,400
佐藤 麦 SATOH	鹿児島県	グラス ¥1,180 ボトル ¥8,400
中々 NAKANAKA	宮崎県	グラス ¥1,180 ボトル ¥8,400

芋焼酎 POTATO SHO-CHU

佐藤 芋 SATOH	鹿児島県	グラス ¥1,290 ボトル ¥9,100
晴耕雨読 SEIKOUUDOKU	鹿児島県	グラス ¥1,180 ボトル ¥8,400
富乃宝山 TOMINOHOUZAN	鹿児島県	グラス ¥1,180 ボトル ¥8,400

水割り用	南魚沼の美味しい湧き水1本	¥410
ソーダ割り用	ソーダ1本	¥410
焼酎のお供	カットレモン4個	¥160
焼酎のお供	梅干1個	¥160

ワイン

WINE

【シャンパン】 CHAMPAGNE

バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット Barons de Rothchild Brut	ボトル ¥13,000 ハーフ ¥6,500 グラス ¥2,000
ヴーヴ・クリコ・イエロー・ラベル Veuve Clicquot Yellow Label	ボトル ¥15,000
マイィ・グランクリュ・ブラン・ド・ピノ ノワール Maily Grand Cru Blanc de Pinot Noir	ボトル ¥17,500
ルイナール・ブラン・ド・ブラン Ruinart Blanc de Blanc	ボトル ¥20,000
ルイ・ロデレール・ヴィンテージ・ロゼ LOUIS ROEDERER VINTAGE ROSE	ボトル ¥17,000

【白ワイン】 WHITE WINE Sauvignon Blanc+Others

2016 ジャパンプレミアム・津軽産・ソーヴィニヨンブラン (日) Japan Premium TUGARU Sauvignon Blanc	ボトル ¥9,000
2017 プィィ・フュメ・タボルテ (仏) Pouilly Fume Tabordet	ボトル ¥12,000
2016 サンセール・アン・グラシャン・キュベエ V (仏) Sancerre En Grands Champs Cuvee Alphonse Mellot	ボトル ¥13,800
2015 バロンド・エル・ドゥ・ラドウセット (仏) Baron de L de Ladoucette	ボトル ¥24,800

WHITE WINE Chardonnay

2015 BV・プレステージ・シャルドネ(米) Beaulieu Vineyard Chardonney	ボトル ¥9,800
2017 シャブリ・レゼルヴ・ド・ヴォードン・ジョセフ ・ドルーアン(仏) Chablis Reserve de Vaudon Joseph Drouhin	ボトル ¥10,400

ワイン

WINE

【白ワイン】 WHITE WINE Chardonnay

- 2016 プィイ フュイッセ, コルディエ
ペール エ フィス (仏)
Pouilly Fuisse Cordier Pere Et Fils ボトル¥11,500
- 2010 ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ゲイ・ボカール (仏)
Meursault Vieilles Vignes Guy Bocard ボトル¥16,800
- 2013 シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・カイユレ
ヴァンサン・エ・ソフィー・モレ (仏)
Chassagne Montrachet 1er Cru Caillerets V.S. Morey ボトル¥28,000
- 2014 ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・ラ・ガレンヌ
・ルイ・ジャド (仏)
Puligny Montrachet 1er Cru Clos de la Garenne L jadot ボトル¥32,000
- 2015 シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ・ウィリアム
・フェーヴル (仏)
Chablis Grand Cru Les Clos William Fevre ボトル¥38,000

【赤ワイン】 RED WINE

- 2014 ジャパン プレミアム 塩尻メルロー (日)
Japan Premium SIOJIRI MEROT ボトル¥11,200
- 2014 シャンボール・ミュジニー・ダヴィッド・デュヴァン (仏)
Chambolle Musigny David Duband ボトル¥18,000

ソフトドリンク

NON-ALCOHOL DRINK

黒烏龍茶 OOLONG TEA	¥770
ペリエ PERRIER	¥770
コーラ COKE	¥600
ジンジャーエール GINGER ALE	¥600
オレンジジュース ORANGE JUICE	¥600
アップルジュース APLLE JUICE	¥600
南魚沼の美味しい湧き水 (プリンスホテルブランド) NATURAL WATER (PRINCE HOTEL BRAND)	¥410
アクアパナ (ミネラルウォーター) ACQUA PANNA (STILL WATER)	¥900

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOL BEER

アサヒ ドライゼロ ASAHI DRY ZERO	¥790
-----------------------------	------

料金には消費税が含まれております。別途 10%のサービス料を加算させていただきます。