

葵コース TEMPURA Set Course A01

¥ 8,700

先付二種

Appetizer of the day

天ぷら (海老二本・魚介類四品・野菜五品・かき揚げ)

TEMPURA (2 shrimp, 4 type of Seafood, and 5 type of vegetable and KAKIAGE)

ご飯 味噌汁 香の物

Rice, Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert



※写真はイメージです。

桐コース TEMPURA Set Course KIRI

¥ 11,700

先付二種

Appetizer of the day

天ぷら (海老二本・雲丹磯辺揚げ・鮑と帆立貝の盛り合わせ
魚介類三品・アスパラ・野菜四品・かき揚げ)

TEMPURA (2 shrimp, 5 type of Seafood, and 5 type of vegetable and KAKIAGE)

ご飯 味噌汁 香の物

Rice, Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert



※QRコードより各種スマートフォンにてメニューをご覧いただけます。



※COCOA-新型コロナウイルス接触確認アプリ
新型コロナウイルス感染症の陽性者と接触した可能性について、通知を受けることができます。

りょうりちょう

料理長おすすめコース

¥16,700

TEMPURA Set Course Chef's recommendation

SEIBU PRINCE CLUB 会員 ¥14,700

先付・塩昆布

Appetizer of the day · Salted sea tangled

お造り・サラダ

Sashimi plate · Salad

天ぷら (海老二本・鮑・鱧白子・雲丹磯辺揚げ・魚介類二品

たらの芽・露の薑・野菜四品・かき揚げ)

TEMPURA (2 shrimp, abalone, milt of codfish, 3 type of Seafood,

6 type of vegetable and KAKIAGE)

ご飯 味噌汁 香の物

Rice, Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert

お野菜の天ぷらは、お好みでお好きなだけ
お召し上がりいただけます。(銀杏は除く)
You can eat vegetable tempura as much as you like.



※写真はイメージです。

※SEIBU PRINCE CLUB 会員料金は各種割引対象外とさせていただきます。

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。

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

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。

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

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 (10%) を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.