

天ぶら  
天 芝

天ぶらコース 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
天ぶら	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

～シーズナルエッセンス～

春を味わう天ぶらコース 桐 ¥15,000

Lunch 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
天ぶら	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

※SEIBU PRINCE CLUB会員さま価格とご宿泊者さま優待価格は併用いただけません。

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.

天ぷら  
天 芝

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 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 白魚・鮑・河豚 魚介二品 たらの芽・ふきのとう 野菜四品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of prawn, ice fish Abalone, Blow fish 2 kinds of seafood Bud of japanese angica 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

