

天ぶら  
天 芝

【おすすめ】ランチコース 花 ¥7,000  
Lunch course HANA SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥6,000

先付	本日の小前菜	Appetizer	Daily appetizer
天ぶら	海老二本・魚介三品 野菜五品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of prawn, 3 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



天重 ¥5,000  
Tenju (Box lunch with tempura)

先付	本日の小前菜	Appetizer	Daily appetizer
天重	海老二本・魚介二品 野菜四品	Tenju	2 pieces of prawn, 2 kinds of seafood 4 pieces of vegetables
御椀	味噌汁・香の物	Soup	Miso soup, Japanese pickles
デザート	本日のデザート	Dessert	Daily dessert

お子さまメニュー 4才~12才 ¥3,000  
Kid's menu 4 to 12 years old

オレンジジュース	Beverage	Glass of orange juice
本日の小鉢	Appetizer	Daily appetizer
魚介一品をお選びください。 海老・帆立貝・イカ・キス・アナゴ	Tempura, you can choose one seafood from below.	Prawn, Scallop, Squid, Sillago, Conger eel
野菜三品をお選びください。 アスパラガス・茄子・蓮根・さつま芋	You can choose three vegetables from below.	Asparagus, Eggplant, Lotus root, Sweet potato
ヤングコーン・玉葱・大葉・南瓜・椎茸・舞茸		Baby corn, Onion, Perilla, Pumpkin, Shiitake, Maitake
天井または御飯・天ぶら	Tendon or steamed rice and tempura	
味噌汁・香の物	Miso soup, Japanese pickles	
デザート フルーツ 又は アイスクリーム	Dessert	Fruits or ice cream

天ぷら  
天 芝

天ぷらランチコース 葵 ¥13,000

Lunch Tempura course AOI SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥11,000

---

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

～シーズナルエッセンス～

春を味わう天ぷらランチコース 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



天ぷら  
天 芝

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の特徴の季節酒です。

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。  
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.

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