

天ぷら  
天 芝

【開運フェア】 運気をあげる天ぷらランチ 鶴寿

Lunch course KAKUJYU

¥6,000

先付	本日の小前菜	Appetizer	Daily appetizer
天ぷら	海老・数の子 鯛梅しそ・穴子 竹の子・蓮根 アスパラガス・青唐	Tempura	Prawn, herring roe Sea bream with plum perilla, conger Bamboo shoots, lotus root Asparagus, sweet green pepper
お食事	かき揚げ ご飯・味噌汁・香の物 または天井、天茶づけ	KAKIAGE	Flitter of prawn and mixed vegetables Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles or KAKIAGE covered in sweet sauce, served on top of rice or KAKIAGE served on top of rice and by soup stock
デザート	オレンジの金箔ジュレがけ	Dessert	Orenge with gold leaf jelly

～開運食材～

- 海老** 長いひげと曲がった背中がお年寄りを連想させることから健康長寿の縁起物。
- 数の子** ニシンの卵である数の子は「二親」と書き、多くの卵を持つことから「たくさんの子にめぐまれますように」と子孫繁栄の願いが込められている。
- 鯛** めで「鯛」という名前や七福神の恵比須様が持っているという理由の他に、昔から赤は邪気を払う色ともいわれており、縁起の良い魚。
- 竹の子** 天に向かってまっすぐに伸びていく様子から「立身出世」を願う縁起物。
- 蓮根** 複数の穴が空いていて向こう側が見通せることから「将来の見通しが良い」また、蓮根は種が多いことから多産を象徴し「子孫繁栄」の意味。
- 金箔** 強運カラー2025年 金（男性ラッキーカラー）。

2025年強運カラー

〈女性〉 赤・だいたい・銀 〈男性〉 濃紺・金・若竹

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

天ぶら  
天 芝

天重

Tenju (Box lunch with tempura)

¥5,000

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

Kid's menu

4 to 12 years old

¥3,000

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・さつまいも ヤングコーン・玉葱・大葉・南瓜・椎茸・舞茸	You can choose three vegetables from below.	Asparagus, Eggplant, Lotus root, Sweet potato Baby corn, Onion, Perilla, Pumpkin, Shiitake, Maitake
天丼または御飯・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

天ぷらコース 葵

Tempura course AOI

¥13,000

Seibu Prince Global Rewards (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

天ぷらコース 桐 ~雲丹や鮑の入った贅沢なコース~

Tempura course KIRI

¥16,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)会員さま

¥14,000

先付	本日の小前菜二種	Appetizer	2 kinds of daily appetizer
天ぷら	海老二本 鱧・鮑と帆立の盛り合わせ 雲丹磯辺・魚介二品 アスパラガス・玉葱 野菜三品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of prawn Sillago, abalone, scallop Seaweed with urchin, 2 kinds of seafood Asparagus, onion 3 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

天ぶら  
天 芝

河豚と冬の味覚を味わう 料理長おすすめ天ぶらコース

Tempura course "Chef's recommendation" ¥20,000

Seibu Prince Global Rewards (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
天ぶら	海老二本 河豚・鮑・鱈の白子 魚介二品 たらの芽・蓮根 銀杏	Tempura	2 pieces of prawn Blowfish, abalone, milt of codfish 2 kinds of seafood Bud of japanese angica, Lotus root Ginkgo nuts
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

～おすすめ利き酒セット～ 各45ml

Recommended sake tasting set ¥1,800

《東京》	江戸開城 冬酒
《TOKYO》	EDOKAIJYO
《石川》	天狗舞 山麿仕込み 純米酒
《ISHIKAWA》	TENGUMAI
《高知》	酔鯨 吟麗 純米吟醸
《KOUCHI》	SUIGEI

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。

当店では、国産米を使用しています。

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。

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

We use domestically produced rice.

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