

天ぷら

天 芝

天ぷらで味わう春の訪れ「桐」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	Tempura	2 pieces of Prawn
	春子鯛・鮑と帆立の盛り合わせ		Spring seabream, Abalone, Scallop
	雲丹磯辺・魚介二品		Seaweed with urchin, 2 kinds of seafood
	たらの芽・ふきのとう		Bud of japanese angica, Flowers of butterbur
	野菜三品・かき揚げ		3 kinds of vegetables, Kakiage
御食事	御飯・味噌汁・香の物	Steamed rice,	
		Miso soup, Pickles	
デザート	本日のデザート	Dessert	



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.

天ぷら
天 芝

蛤と春野菜を味わう 料理長おすすめ天ぷらコース

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
天ぷら	海老二本 蛤・鮑・雲丹磯辺 魚介二品 筍・そら豆 野菜三品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of Prawn Clam, Abalone, Seaweed with urchin 2 kinds of seafood Bamboo shoots, Broad beans 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

～おすすめ利き酒セット～ 各45ml

Recommended sake tasting set

¥1,800

《東京》	江戸開城 春酒 純米吟醸原酒
《TOKYO》	EDOKAIJŌ HARUZAKE
《福島》	山桜 特別純米酒
《FUKUSHIMA》	YAMAZAKURA
《長野》	真澄 山花 純米大吟醸
《NAGANO》	MASUMI SANKA

