

天ぷら

天 芝

天ぷらコース 葵

Tempura course AOI

¥13,000

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

Tempura 2 pieces of prawn, 4 kinds of seafood

野菜五品・かき揚げ

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

天ぷらコース 桐

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・鱈

Tempura 2 pieces of Prawn, Sillago

鮑と帆立の盛り合わせ

Abalone, Scallop

雲丹磯辺揚げ・魚介二品

Seaweed with urchin, 2 kinds of seafood

アスパラガス・椎茸

Asparagus, Siitake mushroom

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

九州南部をめぐる 料理長おすすめ天ぷらコース

Chef's Recommended Seasonal Tempura course

¥20,000

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

¥17,000

先付	九州産野菜のお浸し	Appetizer	Blanched vegetables
お造り	鮪 平政	Sashimi	Tuna, Yellowtail
天ぷら	海老二本 太刀魚 鮑・雲丹磯辺・鯛梅しそ 自然薯の素揚げ 長茄子・エリンギ アスパラガス・玉葱 かき揚げ	Tempura	2 pieces of Prawn Scabbard fish, Seaweed with urchin Abalone, Sea bream with perilla and plum Japanese yam Long eggplant, Eringi mushroom Asparagus, Onion Kakiage

御食事 御飯・味噌汁・香の物

Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート 九州産フルーツ

Dessert



～九州フェア 日本酒『繁枿』三種飲み比べセット～

Recommended sake tasting set

¥2,200

《福岡 FUKUOKA》

①繁枿 大吟醸 しづく搾り

SHIGEMASU DAIGINJYO SHIZUKUSHIBORI

②繁枿 吟のさと 純米大吟醸50

SHIGEMASU GINNOSATO JUNMAI DAIGINJYO 50

③繁枿 雄町 純米大吟醸40

SHIGEMASU OMACHI JUNMAI DAIGINJYO 40

