

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・鱧

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

夏薫る涼味旬菜の味わい 料理長おすすめコース

Chef's Recommended Seasonal Tempura course

¥20,000

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

¥17,000

先付	本日の小前菜	Appetizer	Daily appetizer
お造り	平政の薄造り	Sashimi	Thinly sliced Yellowtail
天ぷら	海老二本 小鮎・鱧・鮑 雲丹磯辺・穴子 アスパラガス・水茄子 玉蜀黍・野菜二品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of Prawn, Sweet fish, Pike conger, Abalon Seaweed with urchin, Conger eel Asparagus, Eggplant Corn, 2 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	冷やし白玉ぜんざい	Dessert	Cold Zenzai



～おすすめ利き酒セット～

Recommended sake tasting set

¥1,800

- ① 《佐賀》東鶴 WHITE 純米吟醸生酒
《SAGA》AZUMATSURU WHITE JUNMAIGINJYO NAMAZAKE
- ② 《佐賀》東鶴 BLACK 純米吟醸生酒
《SAGA》AZUMATSURU BLACK JUNMAIGINJYO NAMAZAKE
- ③ 《高知》酔鯨 吟麗 純米吟醸
《KOCHI》SUIGEI JUNMAIGINJYO

