



天芝ランチコース

Lunch course TENSHIBA

¥5,500

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

¥4,950

先付 本日の小前菜

Appetizer Daily appetizer

天ぶら 海老・魚介二品

Tempura Prawn, 2 kinds of seafood

野菜四品・かき揚げ

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



天ぶらランチコース 花

Lunch course HANA

¥8,000

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

¥7,000

先付 本日の小前菜

Appetizer Daily appetizer

天ぶら 海老二本・魚介三品

Tempura 2 pieces of prawn, 3 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

Tenju 2 pieces of prawn, 2 kinds of seafood

野菜四品

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



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 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

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 鮑と帆立の盛り合わせ 雲丹磯辺揚げ・魚介二品 アスパラガス・椎茸 野菜三品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of Prawn, Sillago Abalone, Scallop Seaweed with urchin, 2 kinds of seafood Asparagus, Siitake mushroom 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

Tempura 2 pieces of Prawn,

小鮎・鱧・鮑

Sweet fish, Pike conger, Abalon

雲丹磯辺・穴子

Seaweed with urchin, Conger eel

アスパラガス・水茄子

Asparagus, Eggplant

玉蜀黍・野菜二品・かき揚げ

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



～佐賀のおすすめ生酒3種セット～

Recommended Made in SAGA sake tasting set ¥1,800

①《佐賀》東鶴 WHITE 純米吟醸生酒

《SAGA》AZUMATSURU WHITE JUNMAIGINJO NAMAZAKE

②《佐賀》光栄菊 アナスタシア グリーン 無濾過生原酒

《SAGA》KOU EIGIKU Anastasia Green

③《佐賀》光栄菊 黄昏 オレンジ 無濾過生原酒

《SAGA》KOU EIGIKU Tasogare Orange

