



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

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

The Prince Park Tower Tokyo

2026.9.1 Tue. - 11.30 Mon.

北海道フェア
2026 Hokkaido Fair

北の大地と海の恵み 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	本日の小前菜二種	Appetizer	2 kinds of daily appetizer
お造り	鰯炙り・帆立	Sashimi	Seared Yellowtail, Scallop
天ぷら	海老二本・数の子 ししゃも・穴子 鮑・雲丹磯部揚げ アスパラガス・長芋 大浜みやこかぼちゃ・蓮根 本日のきのこ・かき揚げ	Tempura	2 pieces of Prawn, Herring roe Shishamo smelt, Conger Abalon, Seaweed with urchin Asparagus, Nagaimo yam "Ohamamiyako" Pumpkin, Lotus root Mushroom, Kakiage
御食事	天井・天茶・または御飯 北海道産シジミの赤出汁・香の物 ※天茶をお選び頂いた場合は赤出汁はつきません	TENDON, TENCHA or OSHOKUJI	Miso soup, Japanese pickles

デザート 本日のデザート

Dessert



～北海道フェア『国稀』飲み比べセット～

Recommended Hokkaido sake tasting set ¥1800

国稀 特別純米酒 KUNIMARE SPECIEL JUNMAI

国稀 北海道限定 純米吟醸 KUNIMARE JUNMAIGINJYO

国稀 北海道限定 純米大吟醸 KUNIMARE JUNMAIDAIGINJYO

