

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

北海道 あじわい天井

HOKKAIDO Tendon (Bowl of Rice with Tempura)

¥4,500

先付 本日の小前菜

Appetizer Daily appetizer

天井 海老・ししゃも・数の子・鰯

TENDON Prawn, Shishamo smelt, Herring roe, Yellowtail

舞茸・青唐・人参

TENDON Maitake mushroom, Sweet greenpepper, Carrot

北海道産シジミの赤出汁・香の物

Miso soup, Japanese 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

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 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

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, Shiitake 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.

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

天ぶら 海老二本・数の子

Tempura 2 pieces of Prawn, Herring roe

ししゃも・穴子

Shishamo smelt, Conger

鮑・雲丹磯部揚げ

Abalon, Seaweed with urchin

アスパラガス・長芋

Asparagus, Nagaimo yam

大浜みやこかぼちゃ・蓮根

"Ohamamiyako" Pumpkin, Lotus root

本日のきのこ・かき揚げ

Mushroom, Kakiage

御食事 天井・天茶・または御飯

TENDON, TENCHA or OSHOKUJI

北海道産シジミの赤出汁・香の物

Miso soup, Japanese pickles

※天茶をお選び頂いた場合は赤出汁はつきません

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

