

天ぷら  
天 芝

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  
天ぷら 海老二本・魚介三品  
野菜五品・かき揚げ  
御食事 御飯・味噌汁・香の物  
デザート 本日のデザート

Appetizer Daily appetizer  
Tempura 2 pieces of prawn, 3 kinds of seafood  
5 kinds of vegetables, Kakiage  
Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles  
Dessert



天重

Tenju (Box lunch with tempura)

¥5,000

先付 本日の小前菜  
天重 海老二本・魚介二品  
野菜四品  
御椀 味噌汁・香の物  
デザート 本日のデザート

Appetizer Daily appetizer  
Tenju 2 pieces of prawn, 2 kinds of seafood  
4 pieces of vegetables  
Soup Miso soup, Japanese pickles  
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  
天 芝

天ぷらコース 葵

Tempura course AOI

¥13,000

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

¥11,000

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・鱧 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.

天ぶら  
天 芝

九州北部をめぐる 料理長おすすめ天ぶらコース

Chef's Recommended Seasonal Tempura course

¥20,000

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

¥17,000

先付	九州野菜のお浸し	Appetizer	Blanched vegetables
お造り	鮪 平政	Sashimi	Tuna, Yellowtail
天ぶら	海老二本 鱈・鮑・穴子 鯛梅しそ揚げ 自然薯の素揚げ・長茄子 天豆・筍・アスパラガス かき揚げ	Tempura	2 pieces of Prawn Spanish mackerel, Abalone, Conger eel Sea bream with perilla and plum Japanese yam, Long eggplant Broad beans, Bamboo shoots, Asparagus 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	



～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 しずく搾り

SHIGEMASU DAIGINJUO SHIZUKUSHIBORI

②繁枿 吟のさと 純米大吟醸50

SHIGEMASU GINNOSATO JUNMAI DAIGINJUO50

③繁枿 雄町 純米大吟醸40

SHIGEMASU OMACHI JUNMAI DAIGINJUO

