

天ぷら

天 芝

九州北部をめぐる 料理長おすすめ天ぷらコース

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
天ぷら	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『繁枳』三種飲み比べセット～ Recommended sake tasting set ¥2,200

《福岡 FUKUOKA》

①繁枳 大吟醸 しづく搾り

SHIGEMASU DAIGINJUO SHIZUKUSHIBORI

②繁枳 吟のさと 純米大吟醸50

SHIGEMASU GINNOSATO JUNMAI DAIGINJUO50

③繁枳 雄町 純米大吟醸40

SHIGEMASU OMACHI JUNMAI DAIGINJUO



天ぶら

天 芝

天ぶらコース 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

天ぶら 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.