

天ぷら

天 芝

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	



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。

ご宿泊者さま優待特典とSeibu Prince Global Rewards（SEIBU PRINCE CLUB）会員さま料金の各種割引、併用はいたしかねます。

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.

Staying guests and Seibu Prince Global Rewards Membership fees are not eligible for the discounts.

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 小鮎・鰻・鮑 雲丹磯辺・穴子 アスパラガス・水茄子 玉蜀黍・野菜二品・かき揚げ	Tempura	2 pieces of Prawn, Sweet fish, Pike conger, Abalon Seaweed with urchin, Conger eel Asparagus, Eggplant 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 JUNMAIGINJYO 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

