



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, Shiitake 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

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

Tempura 2 pieces of Prawn,

小鮎・鱧・鮑

Sweet fish, Pike conger, Abalon

雲丹磯辺・穴子

Seaweed with urchin, Conger eel

アスパラガス・水茄子

Asparagus, Eggplant

玉蜀黍・野菜二品・かき揚げ

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 JUNMAIGINJO 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

