

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 |

北海道 大地と海の恵み天ぷらコース 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 帆立・柳葉魚 雲丹磯辺揚げ・魚介二品 二種のアスパラガス・長芋 野菜四品・かき揚げ | Tempura | 2 pieces of prawn, scallop Smelt fish, sea urchin with seaweed 2 kinds of seafood 2 kinds of asparagus, yam 4 kinds of vegetables, kakiage |
| デザート | 本日のデザート | Dessert | Daily dessert |

北海道フェア
2024
2024.4.27 Sat. - 6.30 Sun.
The Prince Park Tower Tokyo





初夏の料理長おすすめ天ぷらコース

Tempura course "Chef's recommendation" ¥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 |
| | 塩昆布 | | Salted kelp |
| お造り | お造り盛り合わせ | Sashimi | Assorted sashimi |
| 天ぷら | 海老二本 | Tempura | 2 pieces of prawn, hard clam |
| | 蛤・小鮎・鮑 | | Sweet fish, abalone |
| | 魚介二品 | | 2 kinds of seafood |
| | 独活・アスパラガス | | Asparagus |
| | 野菜三品・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 | Daily dessert |

北海道利き酒セット

Hokkaido sake tasting set

¥1,600

| | | | |
|------|------|------|---|
| 純米 | 吟風国稀 | 45ml | 米の風味の良さを引き出したふくよかな味わいと、キレの良い喉ごしを併せ持つ北海道産純米酒。 |
| 国稀 | 吟醸 | 45ml | 厳寒の北海道暑寒別連峰から流れる雪解けの伏流水と、山田錦を使用して醸すさらりとした喉ごしの吟醸酒。 |
| 純米吟醸 | 国稀 | 45ml | 厳寒の暑寒別岳連峰を源とする清らかな水と、北海道を代表する酒造好適米『吟風』が醸す清々しい味わいの純米吟醸酒。 |

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.