定番天ぷら

魚介

	いか
	白身魚
銚子産	鰯（イワシ）
	海老
北海道産	帆立貝柱
対馬産活〆	穴子（切身）
〃	大穴子（一尾）

野菜

茄子
南瓜
薩摩芋
ピーマン
玉ねぎ
牛蒡
蓮根

肉

豚肉
鶏肉
ささみ
ささみ大葉巻き
煮玉子（数量限定）

変わり種

ひろしょう 明太天ぷら
ひろしょう 明太しゅうまい
うなぎ蒲焼天
こしあんこ天［御菓子TUGI］

＊「御菓子TUGI」は、福岡の白金にある和菓子専門店。

＊季節の単品もございます。

OKASHI_TUGI

その他

ご飯［福岡県産一等米“夢つくし”又は“元気つくし”使用］
ご飯（大盛り）
ご飯（小）
味噌汁

アレルギー情報はこちらから ▶▶

天重にもおすすめ！
トッピング煮玉子天
1個／￥240（218）

テイクアウトメニュー

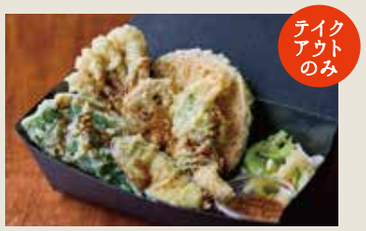
浅漬け・昆布明太子・追いタレ付

たかお海苔天重

海老・豚肉・ちくわ・魚介１種・野菜２種　￥1,080（1,000）

肉海苔天重

豚肉・ささみ大葉巻き・鶏肉・野菜３種　￥1,080（1,000）



野菜海苔天重

ささみ大葉巻き・野菜５種　￥980（907）

博多　天ぷら　たかお

VINA GARDENS EBINA

たかお流

博多スタイルのおいしい食べ方

1　天ぷらが揚がるまではたかお自慢の「昆布明太子」でご飯をいただく。

天ぷらは目の前で揚げ、数回に分けて1品ずつご提供。揚がるまで時間を少々いただきます。その間、こだわりの国産明太子と北海道産棹前昆布を和えたおいしい“食事の友”でご飯をいただきましょう。

2　黄金色に揚げられた天ぷらをまずは塩で、それから天つゆで食す。

優しくほのかに甘い岩塩フルール・ド・セルや、ツーンと香るオリジナルのわさび塩が食材のおいしさを際立たせます。天つゆは福岡の老舗醤油醸造元と作り上げた、たかおの自信作。カツオの風味と九州の醤油独特の甘みが衣にじっくり染み渡ります。

3　箸休めに自家製浅漬けを食べつつゆずペッパーで味にピリッと変化を。

力強い旨味の季節野菜の浅漬けを箸休めにいただくと、ほどよい酸味が天ぷらの味わいにも良いリズムを与えます。そして九州産柚子を使った「ゆずペッパー」の「赤」はお肉の、「青」はお魚の天ぷらの新しい味わい方をピリッと演出してくれます。

※店内でのダンスはお控えください。

4　渋みと苦味が少なく、黒くツヤのある福建省産の本格黒烏龍茶を口直しに。

健康に気を使われる方にも気兼ねなく天ぷらを召し上がっていただけるように、脂肪抑制効果が高いとされる黒烏龍茶をサービスいたしております。

お客様へご協力のお願い

●フードロス削減の観点からも、浅漬け・昆布明太は食べきれる量にて、食べ残しの無いようお願いいたします。
※不要のお客様はご注文時にスタッフへお申し付けください。
※おかわりされたお客様に限り、食べ残しの際には別途追加料金100円を頂きます。

●お待ちのお客様がいらっしゃる時など混み合う時間は、お食事がお済みのお客様へお声掛けさせていただく事がございます。何卒ご了承くださいませ。

たかお天定食

豚肉・海老・魚介２種・野菜３種

肉天定食

豚肉・ささみ大葉巻き・鶏肉２ケ・野菜３種

季節野菜天定食

海老・旬の魚介
・季節野菜５種

海老海老天定食

海老４尾・野菜３種

上たかお定食

豚肉・海老２尾・旬の魚介２種
・季節野菜３種・こしあんこ天

対馬産 活〆大穴子天定食

対馬産活〆大穴子１本
・ささみ・野菜３種

HAKATA TEMPURA TAKAO 博多 天ぷら たかお

選べるアルコールセット

魚介３種・豚肉・野菜３種

アルコールは下記より1つお選び下さい
✓ 生ビール　✓ ワンカップ酒
✓ ハイボール　✓ ワンカップワイン
✓ クラフトチューハイ各種

＊ランチタイムサービス
（11時～15時）

すべての定食・丼もの
＊通常50円を ▸▸
【最初の一杯のみ】
ご飯大盛り無料

天丼におすすめ！
トッピング煮玉子天
【数量限定】

たかお天丼

海老２尾・豚肉・野菜４種

銚子産 いわし天丼

銚子産いわし２枚・ささみ
・野菜４種

肉天丼

豚肉２枚・ささみ大葉巻き・野菜４種

うなぎ蒲焼天丼

うなぎ蒲焼天４枚

＊写真はイメージです。　＊ピーク時はお一人様一つ定食、セット、丼のいずれかの注文をお願い致します。
＊定食・丼ものの野菜は時期によりきのこ類を含みます。　＊仕入状況により一部提供出来ない商品がある場合もございます。

All tax included.　含税價格　세금 포함 금액입니다.

①Takao Teishoku

Pork, Fish, Shrimp, Squid, Vegetables×3
猪肉、鱼、大虾、墨鱼、三种蔬菜　돼지고기, 생선, 새우, 오징어, 야채×3

② Meat Tempura Teishoku

Pork, Chicken breast shiso winding, Chicken×2, Vegetables×3
猪肉、鸡胸肉紫苏卷、鸡肉（两片）、三种蔬菜　돼지고기, 닭가슴살 시소 감음, 닭고기×2, 야채×3

③ Seasonal Vegetables Teishoku

Shrimp, Seasonal Seafood, Seasonal Vegetables×5
大虾、季节海鲜、五种季节蔬菜　새우, 계절해물, 계절야채×5

④ Shrimp Tempura Teishoku

Shrimp×4, Vegetables×3
大虾(四尾)、三种蔬菜　새우×4, 야채×3

⑤Special Takao Teishoku

Pork, Shrimp×2, Seasonal Seafoods×2, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste
猪肉、大虾(两尾)、两種季节海鲜、三种季节蔬菜、红豆沙　돼지고기, 새우×2, 야채해물×2, 계절야채×3, 고시안

⑥ O-anago Tempura Teishoku

Conger eel(whole), Chicken breast meat, Vegetables×3
大星鳗鱼(一条)、鸡脯肉、三种蔬菜　붕장어1마리, 닭가슴살, 야채×3

⑦Select Alcohol Set

Pork, Seafood×3, Vegetables×3, Select alcohol×1
猪肉，三種海鮮、三種蔬菜、酒　돼지고기, 해물×3, 야채×3、술

Select Only One

- ・Draft beer
  生啤 생맥주
- ・Craft Sour
  精酿酸的酒
  크래프트 사워주
- ・Highball
  汽水威士忌 하이볼
- ・Sake
  酒 주
- ・Cup wine
  葡萄酒　와인

Topping for Tendon

Simmered egg

⑧Takao Tendon

Shrimp×2, Pork, Vegetables×4
大虾(两尾)、猪肉、四种蔬菜 새우×2, 돼지고기, 야채×4

⑨Sardine Tendon

Sardine×2, Chicken breast meat, Vegetables×4
沙丁魚（两片），鸡肉, 四種蔬菜　정어리×2, 닭고기, 야채×4

⑩Meat Tendon

Pork×2, Chicken breast shiso winding, Vegetables×4
猪肉（两片）、鸡胸肉紫苏卷、四种蔬菜 돼지고기×2, 닭가슴살 시소 감음, 야채×4

⑪Roasted eel Tendon

Roasted eel×4
烤鳗鱼(四尾)　장어 가마구이×4

Tempura (additional menu)

Seafood 魚类 해물

- Squid
  いか 墨鱼 오징어
- Whitefish
  白身魚 白肉鱼 생선
- Sardine
  鰯 沙丁鱼 정어리
- Shrimp
  海老 大虾 새우
- Scallop adductor muscle
  貝柱 扇贝 가리비
- Conger eel
  穴子切身 星鳗鱼 붕장어
- Conger eel (whole)
  穴子1本 对吗产新鲜大星鳗鱼（一条） 붕장어 1마리

Meat 肉 고기

- Pork
  豚肉 猪肉 돼지고기
- Chicken round
  鶏肉 鸡肉 닭고기
- Chicken breast meat
  ささみ 鸡脯肉 닭가슴살
- Chicken breast shiso winding
  ささみ大葉巻き 鸡胸肉紫苏卷 닭가슴살 시소 감음
- Simmered egg
  煮玉子 酱油煮鸡蛋 양념 계란

Vegetable 蔬菜 야채

- Eggplant
  なす 茄子 가지
- Pumpkin
  かぼちゃ 南瓜 호박
- Sweet potato
  さつま芋 白薯 고구마
- Piment
  ピーマン 青椒 피망
- Burdock
  ごぼう 牛蒡 우엉
- Lotus root
  れんこん 藕 연근
- Onion
  玉ねぎ 洋葱 양파

Delicay 美味 섬세

- Roasted eel
  うなぎの蒲焼天 烤鳗鱼 장어 가마구이
- Spicy fish eggs
  明太天ぷら 明太子天妇罗 명란젓
- Spicy fish eggs dumpling
  明太しゅうまい 明太子饺子 명태자 만두
- Sweet bean paste
  こしあんこ天 红豆沙 고시안

Others

- Rice (Small)
  米饭(小碗) 작은밥
- Rice (Medium)
  米饭 밥
- Rice (Large)
  米饭(大碗) 큰밥
- Miso soup
  味增汤 된장국

Topping for Tenju
Simmered egg
￥240/1pc

All tax included. 含税價格 세금 포함 금액입니다.

Take-out MENU

⑫Takao Seaweed Tenju ￥1,080

Shrimp, Pork, Chikuwa, Seafood, Vegetables×2
大虾，猪肉，竹轮，鱼类，二種蔬菜 새우, 돼지고기, 치쿠와, 해물, 야채×2

⑬Meat Seaweed Tenju ￥1,080

Pork, Chicken breast shiso winding, Chiken, Vegetables×3
猪肉，鸡胸肉紫苏卷，鸡腿肉，三種蔬菜
돼지고기, 닭가슴살 시소 감음, 닭 허벅지, 야채×3

⑭Vegetables Seaweed Tenju ￥980

Chicken breast shiso winding, Vegetables×5
鸡胸肉紫苏卷，五種蔬菜 닭가슴살 시소 감음, 야채×5