定番天ぷら

魚介

	いか
銚子産	鰯（イワシ）
北海道産	帆立貝柱
	海老
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）

＊季節の単品もございます。

変わり種

ひろしょう 明太天ぷら
たこ焼き天［大阪店限定］
うなぎ蒲焼天
海苔といくら天
御菓子TUGI こしあんこ天
旬の果実あんこ包み天

＊「御菓子TUGI」は、福岡の白金にある和菓子専門店。

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

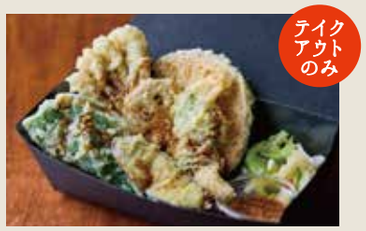
浅漬け・昆布明太子・追いタレ付

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

LUCUA OSAKA

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」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

上たかお定食

豚肉・海老2尾・おすすめ魚介2種・季節の野菜3種・こしあんこ天

大阪天定食

大阪限定 海老・豚肉・穴子切り身・季節野菜３種
・たこ焼き天・旬の果実あんこ包み天

対馬産活〆大穴子定食

対馬産活〆大穴子（一尾）・ささみ・野菜３種

選べるアルコールセット

おすすめ３品・豚肉・野菜３種

アルコールは下記より1品お選び下さい。

- 黒ラベル
- ワンカップ酒
- 焼酎（芋・麦）
- ハイボール
- 梅酒
- サワー各種（定番レモンサワー・瀬戸内レモンサワー・博多あまおうサワー・巨峰サワー・柚子サワー）

たかお天丼

海老２尾・豚肉・野菜４種

肉天丼

豚肉２ケ・ささみ大葉巻き・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

海老海老天丼

海老５尾・豚肉・野菜４種

対馬産活〆大穴子天丼

対馬産活〆大穴子（一尾）・ささみ・野菜３種

うなぎ蒲焼天丼

うなぎ蒲焼天４枚

天丼におすすめ！
トッピング煮玉子天
【数量限定】

＊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

＊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。

①Takao Teishoku

Pork, Shrimp, Seafoods×2, Vegetables×3
猪肉、大虾、二种海鲜、三种蔬菜　돼지고기, 새우, 해산물×2, 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 Special Takao Teishoku

Pork, Shrimp×2, Seafoods×2, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste
猪肉、大虾(两尾)、南種海鲜、三种季节蔬菜、豆瓣酱　돼지고기, 새우×2, 해물×2, 계절야채×3, 떡

⑤Osaka Tempura Teishoku

Shrimp, Pork, Conger eel, Takoyaki, Vegetables×3, Fruit bean paste
大虾、猪肉、星鳗鱼、章鱼烧、三种蔬菜、水果豆瓣酱
새우, 돼지고기, 붕장어, 타코야키, 야채×3, 과일 팥소

⑥O-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

⑦ Select Alcohol Set

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

Select Only One

- Draft beer 生啤 생맥주
- Highball 汽水威士忌 하이볼
- Sake 酒 주
- Plum wine 青梅酒 매실주
- Sour 酸的酒 사워주
- Shochu 烧酒 소주

⑧Takao Tendon

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

⑨Meat 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

⑩Sardine Tendon

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

⑪Shrimp Tendon

Shrimp×5, Pork, Vegetables×4
大虾（五只），猪肉，四種蔬菜　새우×5, 돼지고기, 야채×4

⑫O-anago Tendon

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

⑬Roasted eel Tendon

Roasted eel×4
烤鳗鱼(四尾)　장어 가마구이×4

Topping for Tendon

Simmered egg

HAKATA TEMPURA TAKAO　博多 天ぷら たかお

All tax included.　含税價格　세금 포함 금액입니다.

Tempura (additional menu)

Seafood
魚类　해물

- Squid
  いか　墨鱼　오징어
- Scallop adductor muscle
  帆立貝柱　扇贝　가리비
- Sardine
  鰯　沙丁鱼　정어리
- Shrimp
  海老　大虾　새우
- 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

Delicay
美味　섬세

- Spicy fish eggs
  明太天ぷら　明太子天妇罗　명란젓
- Takoyaki Tempura
  たこ焼き天ぷら　章鱼烧天妇罗　타코야키튀김
- Roasted eel
  うなぎの蒲焼天　烤鳗鱼　장어 가마구이
- Seaweed and Salmon roe
  海苔といくら天　海藻和鲑鱼子　김과 얼마
- Sweet bean paste
  こしあんこ天　红豆沙　고시안
- Seasonal fruit red bean paste
  旬の果実あんこ包み天　时令水果红豆沙　계절 과일 안코

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

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

⑭Takao Seaweed Tenju　￥1,080
Shrimp, Pork, Chikuwa, Seafood, Vegetables×2
大蝦，猪肉，竹轮，鱼类，二種蔬菜　새우, 돼지고기, 치쿠와, 해물, 야채×2

⑮Meat 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

⑯Vegetables Seaweed Tenju　￥980
Chicken breast shiso winding, Vegetables×5
鸡胸肉紫苏卷，五種蔬菜　닭가슴살 시소 감음, 야채×5