

# 定番天ぷら

## 魚介

## 野菜

- いか
- 鮎子産 鱧 (イワシ)
- 北海道産 帆立貝柱
- 海老
- 対馬産活 穴子 (切身)
- 〃 大穴子 (一尾)

- 茄子
- 南瓜
- 薩摩芋
- ピーマン
- 玉ねぎ
- 牛蒡
- 蓮根

## 肉

## 変わり種

- 豚肉
- 鶏肉
- ささみ
- ささみ大葉巻き
- 煮玉子 (数量限定)

- 明太天ぷら [ひろしょう]
- 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。



© OKASHI.TUGI

\*季節の単品もございます。

# 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



テイクアウトのみ

### 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)



テイクアウトのみ

### 肉海苔天重

豚肉・ささみ大葉巻き・鶏肉  
・野菜3種 ¥1,080 (1,000)



テイクアウトのみ

### 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



NAGOYA NORITAKE SHINMACHI

たかお流

## 博多スタイルの美味しい食べ方

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榊前昆布を和えたおいしい“食事の友”でご飯をいただきます。



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。



## お客様へご協力をお願い

- 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ぬ量にて、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ヶ・野菜3種



名古屋店限定

### 名古屋天定食

内容はスタッフまでお声かけください



### 対馬産活〆大穴子定食

対馬産活〆大穴子(一本)・ささみ・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



### 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



### 上たかお定食

豚肉・海老2尾・魚介2種・季節野菜3種  
・こしあんこ天



### 選べるアルコールセット

魚介3種・豚肉・野菜3種  
\*ご飯・お味噌汁は付きません。

- アルコールは下記より1つお選び下さい。
- ・サッポロ黒ラベル
  - ・ハイボール
  - ・日本酒
  - ・ワンカップワイン
  - ・サワー各種



### うなぎ蒲焼天丼

うなぎ蒲焼天4枚



### 対馬産活〆大穴子天丼

対馬産活〆大穴子(一本)・ささみ・野菜3種

\*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ご類を含みます。 \*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。

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 【最初の一杯のみ】  
\*通常50円を▶▶ ご飯大盛り無料



### ① Takao 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 시소김밥, 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



### ⑤ Special Takao Teishoku

Pork, Shrimp×2, Seafoods×2, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste  
 猪肉、大虾(两尾)、两种海鲜、三种季节蔬菜、豆瓣酱 돼지고기, 새우×2, 해물×2, 계절야채×3, 떡



**NAGOYA LIMITED**

### ⑥ Nagoya Tempura Teishoku

Please ask the staff.  
 请问工作人员。 직원에게 물어보십시오.



### ⑦ O-anago Tempura Teishoku

Conger eel(whole), Chicken breast meat, Vegetables×3  
 大星鰻鱼(一条)、鸡脯肉、三种蔬菜 봉정어1마리, 닭가슴살, 야채×3



### ⑧ Select Alcohol Set

Pork, Seafood×3, Vegetables×3, Select alcohol×1  
 猪肉、三种海鲜、三种蔬菜、酒 돼지고기, 해물×3, 야채×3, 술

- ..... Select Only One .....
- Draft beer 생啤 생맥주 · Highball 汽水威士忌 하이볼 · Sake 酒 주
  - Cup wine 葡萄酒 와인 · Sour 酸的酒 사워주



### ⑨ Takao Tendon

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



### ⑩ Sardine Tendon

Sardine×2, Chicken breast meat, Vegetables×4  
 沙丁鱼(两片)、鸡肉、四种蔬菜 정어리×2, 닭고기, 야채×4



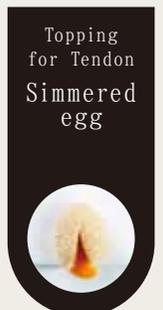
### ⑪ Roasted eel Tendon

Roasted eel×4  
 烤鰻鱼(四尾) 장어 가마구이×4



### ⑫ O-anago Tendon

Conger eel(whole), Chicken breast meat, Vegetables×3  
 大星鰻鱼(一条)、鸡脯肉、三种蔬菜 봉정어1마리, 닭가슴살, 야채×3



Topping for Tendon  
 Simmered egg

# Tempura (additional menu)

## Seafood Squid

鱼类 해물 이카 墨鱼 오징어

### Sardine

鯖 沙丁鱼 정어리

### Scallop adductor muscle

貝柱 扇贝 가리비

### Shrimp

海老 大虾 새우

### Conger eel

穴子切身 星鰻鱼 봉장어

### Conger eel (whole)

穴子1本 对吗产新鲜大星鰻鱼(一条) 봉장어 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

さつまいも 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

### Spicy fish eggs

明太天ぷら 明太子天妇罗 명란젓

### Roasted eel

うなぎの蒲焼天 烤鰻鱼 장어 가마구이

### Sweet bean paste

こしあんこ天 红豆沙 고시안

## Delicay

美味 섬세

# Others

### Rice (Small)

米饭(小碗) 작은밥

### Rice (Medium)

米饭 밥

### Rice (Large)

米饭(大碗) 큰밥

### Miso soup

味噌汤 된장국

Topping for Tenju  
Simmered egg  
¥240/1pc



All tax included. 含税價格 세금 포함 금액입니다.

## Take-out MENU



Take-out Only

### ⑬ Takao 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



Take-out Only

### ⑭ Meat Seaweed Tenju ¥1,080

Pork, Chicken breast shiso winding, Chicken, 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



Take-out Only

### ⑮ Vegetables Seaweed Tenju ¥980

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