定番天ぷら

魚介

	いか
	白身魚
銚子産	鰯（イワシ）
	海老
対馬産活〆	穴子（切身）
〃	大穴子（一尾）

肉

豚肉
鶏肉
ささみ
ささみ大葉巻き
熊本県産　天草大王もも肉
熊本県産　赤牛サーロイン
煮玉子

野菜

茄子
南瓜
薩摩芋
ピーマン
牛蒡
蓮根
玉ねぎ

変わり種

明太天ぷら［ひろしょう］
うなぎ蒲焼天
内田さんの辛子蓮根天
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 ▶▶

テイクアウトメニュー

お土産・おうちごはんに　自家製浅漬け・国産昆布明太子・黒烏龍茶付

テイクアウトのみ

たかお天重

海老２尾・豚肉・煮玉子・野菜３種
￥1,400（1,296）

テイクアウトのみ

肉天重

豚肉２ケ・ささみ大葉巻き・煮玉子・野菜３種
￥1,400（1,296）

テイクアウトのみ

海老海老天重

海老４尾・煮玉子・野菜３種
￥1,700（1,574）

博多　天ぷら　たかお

HAB@ KUMAMOTO

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。

たかお定食

豚肉・海老・魚介２種・野菜３種

上たかお定食

豚肉・海老２尾・魚介２種・季節の野菜３種
・御菓子TUGIこしあんこ天

肉天定食

豚肉・ささみ大葉巻き・鶏肉２ケ・野菜３種

海老天定食

海老３尾・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

＊定食・丼ものの野菜は時期によりキノコ類を含みます。
＊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。
＊ピーク時はお一人様一つ定食、セット、丼のいずれかの
　ご注文をお願い致します。

選べるアルコールセット

豚肉・魚介３種・野菜３種・選べるアルコール
＊ご飯・お味噌汁は付きません。

アルコールは下記より1品お選び下さい

- 各種ビール
- ハイボール
- 焼酎
- 各種サワー
- 日本酒
- ワイン

熊本天定食

県産赤牛サーロイン・天草大王もも肉・海老・魚介１種
・内田さんの辛子蓮根天・県産野菜２種

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

たかお天丼

海老２尾・豚肉・煮玉子・野菜４種

肉天丼

豚肉２ケ・ささみ大葉巻き・煮玉子・野菜４種

銚子産 いわし天丼

銚子産いわし２ケ・ささみ・煮玉子
・野菜４種

＊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

お席のＱＲコードを読み込んで
スマホからもかんたん注文！

HAKATA TEMPURA TAKAO　博多 天ぷら たかお

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 Shrimp Tempura Teishoku

Shrimp×3, Chicken breast meat, Vegetables×3
大虾(三尾)、鸡脯肉、三种蔬菜　새우×3, 닭가슴살, 야채×3

④ Seasonal Tempura Teishoku

Shrimp, Seasonal seafood, Seasonal vegetables×5
大虾，季节海鲜，五種季节蔬菜　새우, 계절해물, 계절야채×5

⑤ Special Takao Teishoku

Pork, Shrimp×2, Seafood×2, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste
猪肉、大虾(两尾)、南種海鲜、三种季节蔬菜、红豆沙　돼지고기, 새우×2, 해물×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

⑦ Kumamoto Tempura Teishoku

Beef sirloin, Chicken, Shrimp, Seafood, Mustard lotus root, Vegetables×2
牛腰肉、本地雞、大虾、海鲜、榨菜莲藕、二种蔬菜　쇠고기 등심, 토종닭, 새우, 해물, 매운 연근, 야채×2

⑧Select Alcohol Set

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

Select Only One

- Draft beer 生啤 생맥주
- Highball 汽水威士忌 하이볼
- Sake 酒 주
- Cup wine 葡萄酒 와인
- Sour 酸的酒 사워주
- Shochu 烧酒 소주

⑨Takao Tendon

Shrimp×2, Pork, Simmered Egg, Vegetables×4
大虾(两尾)、猪肉、酱油煮鸡蛋、四种蔬菜　새우×2, 돼지고기, 양념 계란, 야채×4

⑩Meat Tendon

Pork×2, Chicken breast shiso winding, Simmered Egg, Vegetables×4
猪肉（两片）、鸡胸肉紫苏卷、酱油煮鸡蛋、四种蔬菜　돼지고기×2, 닭가슴살 시소 감음, 양념 계란, 야채×4

⑪Sardine Tendon

Sardine×2, Chicken breast meat, Simmered Egg, Vegetables×4
沙丁魚（两片），鸡肉，酱油煮鸡蛋，四種蔬菜　정어리×2, 닭고기, 양념 계란, 야채×4

博多　天ぷら　たかお

HAKATA TEMPURA TAKAO

All tax included.　含税價格　세금 포함 금액입니다.

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

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

Local chicken
天草大王もも肉　本地雞　토종닭

Beef sirloin
赤牛サーロイン　牛腰肉　쇠고기 등심

Simmered egg
煮玉子　酱油煮鸡蛋　양념 계란

All tax included.　含税價格　세금 포함 금액입니다.

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

Spicy fish eggs
明太天ぷら　明太子天妇罗　명란젓

Roasted eel
うなぎの蒲焼天　烤鳗鱼　장어 가마구이

Mustard lotus root
辛子蓮根天　榨菜莲藕　매운 연근

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

Take-out MENU

Take-out Only

⑫Takao Tenju　￥1,400

Shrimp×2, Pork, Simmered Egg, Vegetables×3
大虾（兩只），猪肉，酱油煮鸡蛋，三種蔬菜　새우×2, 돼지고기, 양념 계란,야채×3

Take-out Only

⑬Meat Tenju　￥1,400

Pork×2, Chicken breast shiso winding, Simmered Egg, Vegetables×3
猪肉（兩片），鸡胸肉紫苏卷，酱油煮鸡蛋，三種蔬菜
돼지고기×2, 닭가슴살 시소 감음, 양념 계란, 야채×3

Take-out Only

⑭Shrimp Tenju　￥1,700

Shrimp×4, Simmered Egg, Vegetables×3
大虾（四只），酱油煮鸡蛋，三種蔬菜　새우×4, 양념 계란, 야채×3