

## 定番天ぷら

### 魚介

### 野菜

いか  
白身魚  
銚子産 鰯(イワシ)  
海老  
北海道産 帆立貝柱  
対馬産活メ 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)

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  
御菓子TUGI こしあんこ天

\*「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。



© OHASHI.TUGI

## その他

ご飯 (小)  
(中)  
(大)  
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/¥218(240)



## 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 ¥1,185(1,280)



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 ¥1,185(1,280)



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  
¥1,093(1,180)

## 博多 天ぷら たかお



JOINUS YOKOHAMA

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樟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」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



### 季節野菜天定食

海老・旬の魚介  
・季節野菜5種



リニューアル

### 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



### 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

- ・アサヒ生
- ・ハイボール
- ・ワンカップ酒
- ・芋焼酎
- ・サワー各種
- ・ワンカップワイン



### たかお天丼

海老2尾・豚肉・野菜4種

\*表示の価格は税抜（税込）です。  
 \*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】



### 銚子産 いわし天丼

銚子産いわし2枚・ささみ  
・野菜4種



### 対馬産活〆大穴子天丼

対馬産活〆大穴子1尾・ささみ・野菜3種



リニューアル

### うなぎ蒲焼天丼

うなぎ蒲焼天4枚・有明海苔天





### ① Takao 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 시소김, 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, Seasonal Seafoods×2, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste  
 猪肉、大虾(两尾)、两种季节海鲜、两种季节蔬菜、红豆沙 돼지고기, 새우×2, 야채해물×2, 계절야채×3, 고사면



### ⑥ O-anago Tempura Teishoku

Conger eel(whole), Chicken breast meat, Vegetables×3  
 大星鳗鱼(一条)、鸡胸肉、三种蔬菜 봉정어1마리, 닭가슴살, 야채×3



### ⑦ Select 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 • 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



Topping for Tendon  
 Simmered egg



### ⑧ 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



### ⑨⑩ O-anago Tendon

Conger eel(whole), Chicken breast meat, Vegetables×3  
 大星鳗鱼(一条)、鸡胸肉、三种蔬菜 봉정어1마리, 닭가슴살, 야채×3



### ⑪ Roasted eel Tendon

Roasted eel×4, Seaweed  
 烤鳗鱼(四尾)、海藻 장어 가마구이×4, 해초

# Tempura (additional menu)

## Seafood Squid

鱼类 해물 이카 墨鱼 오징어

### Whitefish

白身魚 白肉魚 생선

### Sardine

鯖 沙丁魚 정어리

### Shrimp

海老 大蝦 새우

### Scallop adductor muscle

貝柱 扇貝 가리비

### Conger eel

穴子切身 星鰻魚 봉장어

### Conger eel (whole)

穴子1本 对吗产新鲜大星鰻魚(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 Eggplant

蔬菜 야채 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

### Roasted eel

うなぎの蒲焼天 烤鰻魚 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

## Delicay

美味 심세

# 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. 含稅價格 세금 포함 금액입니다.

## Take-out MENU



Take-out Only

### ⑬ Takao Seaweed Tenju ¥1,280

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 ¥1,280

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 ¥1,180

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