

定番天ぷら

魚介

野菜

- いか
- 白身魚
- 銚子産 鰯(イワシ)
- 海老
- 大海老
- 北海道産 帆立貝柱
- 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

変わり種 税抜(税込)

肉

- 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
- 北海道産 帆立とイクラの海苔巻き天
- 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。

*季節の単品もごございます。



© OKASHI.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



SHIBUYA PARCO

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おさび塩が食材のおいさを際立たせます。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ケ・野菜3種



たかお天丼

海老2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1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



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 **¥2,727(3,000)**



大海老天丼

大海老4尾・野菜4種



うなぎ蒲焼天丼

うなぎ蒲焼天4枚・有明海苔天



旬の上たかお定食

ごまカンパチ(刺身)・大海老・豚肉・魚介2種
・おすすめ1種・季節野菜3種・果実あんこ天



選べるアルコールセット

魚介3種・豚肉・野菜3種・アルコール下記より1品

- ・アサヒ生 ・ハイボール ・サワー各種
- ・クラフトビール ・ワンカップ酒



天丼におすすめ！
トッピング煮玉子天

【数量限定】

- *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さいます。





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 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 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



Recommend

⑤ Seasonal Special Takao Teishoku

Sashimi (Sesame amberjack), Large Shrimp, Pork, Seafoods×2, Recommend, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste
 生鱼(片芝麻鲷鱼)、大对虾、猪肉、二種海鮮、推荐、三种季节蔬菜、红豆沙
 사시미 (참깨 파지), 큰 새우, 돼지고기, 해물×2, 추천, 계절 야채×3, 고시안



⑥ 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
- Craft beer
精釀啤酒
크래프트 맥주
- Sour
酸的酒 사워주
- Highball
汽水威士忌 하이볼
- Sake
酒 주

Topping
for Tendon
Simmered
egg



⑦ Takao Tendon

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



⑧ 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



⑨ Big Shrimp Tendon

Large Shrimp×4, Vegetables×4
 大对虾(四尾), 四種蔬菜 큰 새우×4, 야채×4



⑩ Roasted eel Tendon

Roasted eel×4, Seaweed
 烤鰻鱼(四尾), 海藻 장어 가마구이×4, 해초

Tempura (additional menu)

- Seafood**
鱼类 해물
- Squid**
いか 墨鱼 오징어
 - Whitefish**
白身魚 白肉魚 생선
 - Sardine**
鯖 沙丁魚 정어리
 - Shrimp**
海老 大虾 새우
 - Large Shrimp**
大海老 大对虾 큰 새우
 - Scallop adductor muscle**
貝柱 扇贝 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**
鷄肉 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

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

- 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
- Delicacy**
美味 심세
- 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
 - Roasted eel**
うなぎの蒲焼天 烤鰻魚 장어 가마구이
 - Scallop and salmon roe seaweed rolls**
ホタテとイクラの海苔巻き天
扇贝三文鱼子海藻卷 가리비와 연어알 김말이
 - Sweet bean paste**
こしあんこ天 红豆沙 고시안

Topping for Tenju
Simmered egg
¥240/1pc



All tax included. 含稅價格 세금 포함 금액입니다.

Take-out MENU



Take-out Only

⑪ Takao Seaweed Tenju ¥1,280

Shrimp, Pork, Chikuwa, Seafood, Vegetables×2
大蝦, 豬肉, 竹輪, 鱼类, 二種蔬菜 새우, 돼지고기, 치쿠와, 해물, 야채×2



Take-out Only

⑫ Meat Seaweed Tenju ¥1,280

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



Take-out Only

⑬ 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