

## 定番天ぷら

| 魚介        | 税込(税抜)         | 野菜             | 税込(税抜)     |
|-----------|----------------|----------------|------------|
| いか        | ¥240 (218)     | 南瓜             | ¥150 (136) |
| 国産 鯛(イワシ) | ¥270 (245)     | 茄子             | ¥150 (136) |
| 海老        | ¥290 (264)     | 薩摩芋            | ¥150 (136) |
| 海老大葉巻     | ¥320 (291)     | ピーマン           | ¥150 (136) |
| 海老カダイフ巻   | ¥350 (318)     | 玉ねぎ            | ¥150 (136) |
| 国産活メ穴子切身  | ¥480 (436)     | 牛蒡             | ¥150 (136) |
| 国産活メ大穴子   | ¥2,400 (2,182) |                |            |
| 肉         | 税込(税抜)         | 変わり種           | 税込(税抜)     |
| 豚肉        | ¥240 (218)     | ひろしょう 明太天ぷら    | ¥480 (436) |
| 鶏肉        | ¥240 (218)     | ひろしょう 明太しゅうまい天 | ¥260 (236) |
| ささみ       | ¥240 (218)     | うなぎ蒲焼天         | ¥550 (500) |
| ささみ大葉巻    | ¥270 (245)     | ちくわ天           | ¥160 (145) |
| 煮玉子〔数量限定〕 | ¥260 (236)     | 御菓子TUGI こしあんこ天 | ¥220 (200) |

## その他

|           | 税込(税抜)         |
|-----------|----------------|
| ご飯〔国産米使用〕 | (小) ¥180 (164) |
| 〃         | (中) ¥240 (218) |
| 〃         | (大) ¥300 (273) |
| 味噌汁       | ¥180 (164)     |

\*季節の単品もございます。



アレルギー情報はこちらから ▶▶

## 博多 天ぷら たかお



MARK IS FUKUOKA MOMOCHI

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たてを、数回に分けて一品ずつ提供いたします。揚がるまでの間、こだわりの辛子明太子と北海道産昆布を丁寧に和えた「昆布明太子」で、まずはご飯をお楽しみください。昆布の旨みと明太子の辛みが絶妙に調和した、自慢の一品です。



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。

こだわりの塩は、やさしい塩味とほのかな甘みが食材本来の味わいを引き立てます。まずは塩で素材の持ち味をお楽しみください。天つゆは、職人とともに試行錯誤を重ねたオリジナル。カツオ風味豊かな出汁と九州醤油ならではの甘みが、衣にじっくりと沁み渡ります。



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。

季節野菜の浅漬けを箸休めにどうぞ。ほどよい酸味と歯切れの良い食感が、天ぷらに心地よいリズムを添えます。九州産柚子を使った「ゆずペッパー」は、爽やかな香りとピリッとした辛みで、魚、肉、野菜などの天ぷらに、新たな味わいの広がりをもたらします。



※店内でのダンスはお控えください。

4 福建省産の本格黒烏龍茶を口直しに。

脂肪抑制効果が高いとされる黒烏龍茶をご用意しております。中国・福建省閩北・武夷山の本格茶葉は、渋みと苦味が少なく、黒くツヤがあります。その味わいと栄養を余すことなくお楽しみいただくため、茶葉を微粉にして浄水に溶かし、丸ごと召し上がっていただきます。天ぷらの合間の口直しに、お試しください。



## テイクアウトメニュー

浅漬け・昆布明太子・追いタレ付

天重にもおすすめ！ トッピング煮玉子天

《提供期間》10月～5月限定 1個/¥260(241)



テイクアウトのみ

たかお海苔天重 ¥1,300  
海老・豚肉・魚介1種 (1,204)  
・ちくわ・野菜2種



テイクアウトのみ

上たかお海苔天重 ¥1,500  
海老2尾・豚肉 (1,389)  
・旬の魚介1種・野菜2種



テイクアウトのみ

野菜海苔天重 ¥1,200  
ささみ大葉巻・野菜5種 (1,111)



テイクアウトのみ

肉海苔天重 ¥1,300  
豚肉・鶏むね肉 (1,204)  
・ささみ大葉巻・野菜3種



テイクアウトのみ

魚海苔天重 ¥1,300  
海老1尾・魚介2種 (1,204)  
・野菜3種



テイクアウトのみ

海老海苔天重 ¥1,400  
海老4尾・野菜2種 (1,296)

## 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 ¥1,380  
豚肉・海老・魚介2種・野菜3種 (1,254)



肉天定食 ¥1,380  
豚肉・ささみ大葉巻・鶏肉2ヶ・野菜3種 (1,254)



たかお天丼 ¥1,550  
海老2尾・豚肉・野菜4種 (1,409)



肉天丼 ¥1,500  
豚肉2ヶ・ささみ大葉巻・野菜4種 (1,364)



季節野菜天定食 ¥1,600  
海老1尾・定番野菜3種・季節野菜3種 (1,455)



海老海老天定食 ¥1,800  
海老2尾・海老カダイフ巻・海老大葉巻・野菜3種 (1,636)



国産いわし天丼 ¥1,500  
国産いわし2枚・ささみ・野菜4種 (1,364)



海老海老天丼 ¥2,200 (2,000)  
海老5尾・豚肉・野菜2種



上たかお天定食 ¥2,100  
豚肉・海老2尾・旬の魚介1種・おすすめ魚介1種 (1,909)  
・季節野菜3種・こしあんこ天



国産活々大穴子天定食 ¥3,200  
国産活々大穴子(一尾)・ささみ・野菜3種 (2,909)



うなぎ蒲焼天丼 ¥2,680  
うなぎ蒲焼天4枚・国産海苔天 (2,436)



キッズプレート ¥990 (900)  
海老・ささみ・野菜2種・オレンジジュース・おもちゃ  
\*味噌汁は付きません(ご飯は付きませ)



福岡天定食 ¥2,600 (2,363)  
豚肉・海老・明太天ふら・明太しゅうまい天・  
おすすめ魚介1種・季節野菜3種・こしあんこ天



選べるアルコールセット ¥1,880  
おすすめ3品・豚肉・野菜3種 (1,709)  
\*ご飯・お味噌汁は付きませ。  
アルコールは右記より・アサヒ生・ハイボール・サワー各種  
1品お選び下さい・日本酒・焼酎(芋・麦)・カップワイン



天丼におすすめ！  
トッピング煮玉子天  
【数量限定】  
1個 / ¥260 (236)

\*表示の価格は税込(税抜)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。



① Takao Teishoku ¥1,380

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



FUKUOKA LIMITED

② Fukuoka Tempura Teishoku ¥2,600

Pork, Shrimp, Seafood, Spicy fish eggs, Spicy fish eggs dumpling, Seasonal Vegetables×3, Fruit bean paste  
猪肉、大虾、海鲜、带太子天妇罗、带太子饺子、三种时令蔬菜、水果豆腐酱 돼지고기, 새우, 해물, 명란젓, 명태자민두, 야채×3, 과일 콩소스



③ Special Takao Teishoku ¥2,100

Pork, Shrimp×2, Seafoods×2, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste  
猪肉、大虾(两尾)、两种海鲜、二种季节蔬菜、豆腐酱 돼지고기, 새우×2, 해물×2, 계절야채×3, 떡



④ O-anago Tempura Teishoku ¥3,200

Conger eel(whole), Chicken breast meat, Vegetables×3  
大星鰻鱼(一条)、鸡脯肉、三种蔬菜 봉장어1마리, 닭가슴살, 야채×3



⑤ Meat Tempura Teishoku ¥1,380

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



⑥ Shrimp Tempura Teishoku ¥1,800

Shrimp×2, Shrimp wrapped in shiso, Shrimp wrapped in kadaif pastry, Vegetables×3  
大虾(两尾)、紫苏叶包裹的虾仁、炸虾包、三种蔬菜 새우×4, 새우갓말미, 새우튀김, 야채×3



⑦ Seasonal Vegetables Tempura Teishoku ¥1,600

Shrimp, Seasonal Vegetables×3, Vegetables×3  
大虾、三种季节蔬菜、三种蔬菜 새우, 계절야채×3, 야채×3



⑧ Select Alcohol Set ¥1,880

Omakase×3, Pork, Vegetables×3, Select alcohol×1  
三种交给您、猪肉、三种蔬菜、酒 오마카세×3, 돼지고기, 야채×3, 술  
..... Select Only One .....



⑨ Kids Plate (for children) ¥990

Shrimp, Chicken, Vegetables×2, Orange Juice & Toy  
大虾、雞肉、两种蔬菜、橙汁、玩具 새우, 닭고기, 야채×2, 오렌지 주스, 장난감



⑩ Takao Tendon ¥1,550

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



⑪ Meat Tendon ¥1,500

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



⑫ Sardine Tendon ¥1,500

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



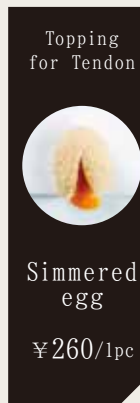
⑬ Shrimp Tendon ¥2,200

Shrimp×5, Pork, Vegetables×2  
大蝦(五只)、猪肉、二種蔬菜 새우×5, 돼지고기, 야채×2

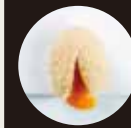


⑭ Roasted eel Tendon ¥2,680

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



Topping for Tendon



Simmered egg

¥260/1pc

# Tempura (additional menu)

All tax included. 含稅價格 세금 포함 금액입니다.

## Seafood 鱼类 해물

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Squid                           | ¥240   |
| いか 墨魚 오징어                       |        |
| Sardine                         | ¥270   |
| 鯖 沙丁魚 정어리                       |        |
| Shrimp                          | ¥290   |
| 海老 大蝦 새우                        |        |
| Shrimp wrapped in shiso         | ¥320   |
| 海老大葉卷 紫苏叶包裹的虾仁 새우깁잎말이           |        |
| Shrimp wrapped in kadaif pastry | ¥350   |
| 海老カダイフ卷 炸虾包 새우튀김                |        |
| Conger eel                      | ¥480   |
| 穴子切身 星鰻魚 봉장어                    |        |
| Conger eel(whole)               | ¥2,400 |
| 大穴子 大星鰻魚(一条) 봉장어 1마리            |        |

## Meat 肉 고기

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Pork                         | ¥240 |
| 豚肉 猪肉 돼지고기                   |      |
| Chicken round                | ¥240 |
| 鷄肉 鸡肉 닭고기                    |      |
| Chicken breast meat          | ¥240 |
| ささみ 鸡脯肉 닭가슴살                 |      |
| Chicken breast shiso winding | ¥270 |
| ささみ大葉巻き 鸡胸肉紫苏卷 닭가슴살 시소감음     |      |
| Simmered egg                 | ¥260 |
| 煮玉子 酱油煮鸡蛋 양념 계란              |      |

## Others

|              |            |      |
|--------------|------------|------|
| Rice(Small)  | 米饭(小碗) 작은밥 | ¥180 |
| Rice(Medium) | 米饭 밥       | ¥240 |
| Rice(Large)  | 米饭(大碗) 큰밥  | ¥300 |
| Miso soup    | 味噌湯 된장국    | ¥180 |

## Vegetable 蔬菜 야채

|              |      |
|--------------|------|
| Eggplant     | ¥150 |
| なす 茄子 가지     |      |
| Pumpkin      | ¥150 |
| かぼちゃ 南瓜 호박   |      |
| Sweet potato | ¥150 |
| さつまいも 白薯 고구마 |      |
| Piment       | ¥150 |
| ピーマン 青椒 피망   |      |
| Burdock      | ¥150 |
| ごぼう 牛蒡 우엉    |      |
| Onion        | ¥150 |
| 玉ねぎ 洋葱 양파    |      |

## Delicay 美味 섬세

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Spicy fish eggs          | ¥480 |
| 明太天ぶら 明太子天妇罗 명란젓         |      |
| Spicy fish eggs dumpling | ¥260 |
| 明太しゅうまい天 明太子饺子天 명태자 만두   |      |
| Roasted eel              | ¥550 |
| うなぎの蒲焼天 烤鰻魚 장어 가마구이      |      |
| Chikuwa                  | ¥160 |
| ちくわ天 竹轮 치쿠와              |      |
| Sweet bean paste         | ¥220 |
| こしあんこ天 红豆沙 고시안           |      |

Topping for Tenju  
Simmered egg  
¥260/1pc



## Take-out MENU



Take-out Only

⑮ Takao Seaweed Tenju ¥1,300

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



Take-out Only

⑯ Special Takao Seaweed Tenju ¥1,500

Shrimp×2, Pork, Seafood, Vegetables×2  
大蝦(兩尾)、豬肉、魚類、二種蔬菜 새우×2, 돼지고기, 해물, 야채×2



Take-out Only

⑰ Vegetables Seaweed Tenju 1,200

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



Take-out Only

⑱ Meat Seaweed Tenju ¥1,300

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



Take-out Only

⑲ Seafoods Seaweed Tenju ¥1,300

Shrimp, Seafoods×2, Vegetables×3  
大蝦、二種海鮮、三種蔬菜 새우, 해물×2, 야채×3



Take-out Only

⑳ Shrimp Tenju 1,400

Shrimp×4, Vegetables×2  
大蝦(四尾)、二種蔬菜 새우×4, 야채×2