

定番天ぷら

魚介	税込(税抜)	野菜	税込(税抜)
いか	¥250 (227)	南瓜	¥160 (145)
白身魚	¥230 (209)	茄子	¥160 (145)
国産 鰯(イワシ)	¥280 (255)	薩摩芋	¥160 (145)
海老	¥340 (309)	ピーマン	¥160 (145)
大海老	¥500 (455)	玉ねぎ	¥160 (145)
海老カダイフ巻	¥370 (336)	牛蒡	¥160 (145)
国産活メ 穴子切身	¥490 (445)	蓮根	¥160 (145)
国産活メ 大穴子	¥2,500 (2,273)		

肉	税込(税抜)	変わり種	税込(税抜)
豚肉	¥250 (227)	ひろしょう 明太天ぷら	¥480 (436)
鶏肉	¥250 (227)	ひろしょう 明太しゅうまい天	¥260 (236)
ささみ	¥250 (227)	うなぎ蒲焼天	¥550 (500)
ささみ大葉巻	¥280 (255)	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)

*「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。

アレルギー情報はこちらから ▶▶



© OKASHI.TUGI



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・北平南の本格茶葉は、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 ¥1,600
豚肉・海老・魚介2種・野菜3種 (1,455)



肉天定食 ¥1,600
豚肉・ささみ大葉巻・鶏肉2ヶ・野菜3種 (1,455)



季節野菜天定食 ¥1,700
海老1尾・定番野菜3種 (1,545)
・季節野菜3種



海老海老天定食 ¥2,100
海老2尾・海老カダイフ巻 (1,909)
・海老大葉巻・野菜3種



博多天定食 ¥2,700
明太天・明太しゅうまい天・海老1尾・豚肉 (2,455)
・おすすめ1種・野菜3種・こしあんこ天



国産活〆大穴子定食 ¥3,300
国産活〆大穴子1本 (3,000)
・ささみ・野菜3種



旬のたかお定食 ¥3,500
【刺身】胡麻醤油和え・大海老・豚肉 (3,182)
・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 ¥1,980
魚介2種・おすすめ1種・豚肉・野菜3種 (1,800)
ドリンクは下記より1つお選び下さい
✓アサヒ生 ✓ハイボール ✓サワー類
✓ワンカップ類 ✓焼酎



たかお天丼 ¥1,700
海老2尾・豚肉・野菜4種 (1,545)



国産活〆大穴子天丼 ¥3,300
国産活〆大穴子1尾・ささみ・野菜3種 (3,000)



大海老天丼 ¥3,000
大海老4尾・野菜4種 (2,727)



うなぎ蒲焼天丼 ¥2,680
うなぎ蒲焼天4枚・国産海苔天 (2,436)



ベジ天丼 ¥1,700
定番野菜4種・季節野菜3種 (1,545)
・国産海苔天



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こ類を含みます。
*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。



①Takao Teishoku ¥1,600

Pork, Fish, Shrimp, Squid, Vegetables×3
猪肉、鱼、大虾、墨鱼、三种蔬菜 돼지고기, 생선, 새우, 오징어, 야채×3



②Meat Tempura Teishoku ¥1,600

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



③Seasonal Vegetables Teishoku ¥1,700

Shrimp, Vegetables×6
大虾、六种蔬菜 새우, 야채×6



④Shrimp Tempura Teishoku ¥2,100

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, 새우쌈말이, 새우튀김, 야채×3



⑤Seasonal Special Takao Teishoku ¥3,500

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、二种海鲜、推荐、三种季节蔬菜、红豆沙 사시미(참깨 파치), 큰 새우, 돼지고기, 해물×2, 추천, 계절야채×3, 고시안



⑥O-anago Tempura Teishoku ¥3,300

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



⑦Hakata Tempura Teishoku ¥2,700

Spicy fish eggs, Spicy fish eggs dumpling, Pork, Shrimp, Seafood, Seasonal Vegetables×3, Sweet bean paste
明太子天妇罗, 明太子饺子, 猪肉, 大虾, 海鲜, 三种季节蔬菜, 红豆沙 명태젓, 명태자만두, 돼지고기, 새우, 해물, 계절야채×3, 고시안



⑧Select Alcohol Set ¥1,980

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 생맥주
 - Highball 汽水威士忌 하이볼
 - Sour 酸的酒 사워주
 - Cup Sake 酒 주
 - Shochu 烧酒 소주



⑨Takao Tendon ¥1,700

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



⑩O-anago Tendon ¥3,300

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



⑪Big Shrimp Tendon ¥3,000

Large Shrimp×4, Vegetables×4
大对虾(四尾), 四种蔬菜 큰 새우×4, 야채×4



⑫Roasted eel Tendon ¥2,680

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



⑬Vegetables Tendon ¥1,700

Vegetables×7, Seaweed
七种蔬菜、海藻 야채×7, 해초

Tempura (additional menu)

Seafood 鱼类 해물

Squid	¥250
いか 墨鱼 오징어	
Whitefish	¥230
白身魚 白肉魚 생선	
Sardine	¥280
鯖 沙丁魚 정어리	
Shrimp	¥340
海老 大蝦 새우	
Large Shrimp	¥500
大海老 大对蝦 큰 새우	
Shrimp wrapped in kadaif pastry	¥370
海老カダイフ卷 炸虾包 새우튀김	
Conger eel	¥490
穴子切身 星鰻魚 봉장어	
Conger eel (whole)	¥2,500
大穴子 大星鰻魚 (一条) 봉장어 1마리	

Meat 肉 고기

Pork	¥250
豚肉 猪肉 돼지고기	
Chicken round	¥250
鶏肉 鸡肉 닭고기	
Chicken breast meat	¥250
ささみ 鸡脯肉 닭가슴살	
Chicken breast shiso winding	¥280
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	味噌汤 된장국	¥180

Vegetable 蔬菜 야채

Eggplant	¥160
なす 茄子 가지	
Pumpkin	¥160
かぼちゃ 南瓜 호박	
Sweet potato	¥160
さつまいも 白薯 고구마	
Piment	¥160
ピーマン 青椒 피망	
Burdock	¥160
ごぼう 牛蒡 우엉	
Lotus root	¥160
れんこん 藕 연근	
Onion	¥160
玉ねぎ 洋葱 양파	

Delicay 美味 섬세

Spicy fish eggs	¥480
明太天ぷら 明太子天妇罗 명란젓	
Spicy fish eggs dumpling	¥260
明太しゅうまい 明太子饺子 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



All tax included. 含税價格 세금 포함 금액입니다.

Take-out MENU



Take-out Only

⑭ Takao Seaweed Tenju ¥1,300

Shrimp, Pork, Seafood, Chikuwa, Vegetables×2
大蝦、豬肉、鱼类、竹轮、二种蔬菜 새우, 돼지고기, 해물, 치쿠와, 야채×2



Take-out Only

⑮ Special Takao Seaweed Tenju ¥1,500

Shrimp×2, Pork, Seafood, Vegetables×2
大蝦(两尾)、豬肉、鱼类、二种蔬菜 새우×2, 돼지고기, 해물, 야채×2



Take-out Only

⑯ Vegetables Seaweed Tenju 1,200

Chicken breast shiso winding, Vegetables×5
鸡胸肉紫苏卷、五种蔬菜 닭가슴살 시소 감음, 야채×5



Take-out Only

⑰ Meat Seaweed Tenju ¥1,300

Pork, Chicken breast meat, Chicken breast shiso winding, Vegetables×3
豬肉、鸡腿肉、鸡胸肉紫苏卷、三种蔬菜 돼지고기, 닭 허벅지, 닭가슴살 시소 감음, 야채×3



Take-out Only

⑱ Seafoods Seaweed Tenju ¥1,300

Shrimp, Seafoods×2, Vegetables×3
大蝦、二种海鮮、三种蔬菜 새우, 해물×2, 야채×3



Take-out Only

⑲ Shrimp Tenju 1,400

Shrimp×4, Vegetables×2
大蝦(四尾)、二种蔬菜 새우×4, 야채×2