

## 定番天ぷら

魚介	税込(税抜)	肉	税込(税抜)
いか	¥240 (218)	豚肉	¥240 (218)
国産 鰯(イワシ)	¥270 (245)	鶏肉	¥240 (218)
海老	¥290 (264)	ささみ	¥240 (218)
国産活メ 穴子切身	¥480 (436)	ささみ大葉巻	¥270 (245)
国産活メ 大穴子	¥2,400 (2,182)	煮玉子〔数量限定〕	¥260 (236)
野菜	税込(税抜)	変わり種	税込(税抜)
南瓜	¥150 (136)	ひろしょう 明太天ぷら	¥480 (436)
茄子	¥150 (136)	ひろしょう 明太しゅうまい天	¥260 (236)
薩摩芋	¥150 (136)	うなぎ蒲焼天	¥550 (500)
ピーマン	¥150 (136)	ちくわ天	¥160 (145)
玉ねぎ	¥150 (136)	たこ焼き天〔大阪店限定〕	¥200 (182)
牛蒡	¥150 (136)	御菓子TUGI こしあんこ天	¥220 (200)
		果実あんこ天	¥280 (254)

## 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



LUCUA OSAKA

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・南平の本格茶葉は、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 ¥1,500  
豚肉・海老・魚介2種・野菜3種 (1,364)



肉天定食 ¥1,500  
豚肉・ささみ大葉巻・鶏肉2ケ・野菜3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)



国産活〆大穴子天定食 ¥3,200  
国産活〆大穴子1本・ささみ・野菜3種 (2,909)



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・季節野菜3種・こしあんこ天 (1,909)



大阪天定食 ¥1,980 (1,800)  
海老1尾・豚肉・おすすめ魚介1種・季節野菜3種・たこ焼き天・果実あんこ天



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)

- アルコールは下記より1品お選び下さい。
- ・サッポロ生
  - ・ワンカップ酒
  - ・焼酎(芋・麦)
  - ・ハイボール
  - ・サワー各種
  - ・梅酒



たかお天井 ¥1,550 (1,409)  
海老2尾・豚肉・野菜4種



肉天井 ¥1,500 (1,364)  
豚肉2ケ・ささみ大葉巻・野菜4種



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



海老海老天井 ¥2,200 (2,000)  
海老5尾・豚肉・野菜2種



国産活〆大穴子天井 ¥3,200  
国産活〆大穴子(一尾)・ささみ・野菜3種 (2,909)



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

天井におすすめ！  
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、井のいずれかの注文をお願い致します。  
\*定食・井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。



① Takao Teishoku ¥1,500

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



② Meat Tempura Teishoku ¥1,500

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



③ Seasonal Vegetables Teishoku ¥1,600

Shrimp, Seasonal Seafood, Seasonal Vegetables×5  
大虾、季节海鲜、五种季节蔬菜 새우, 계절해물, 계절야채×5



④ 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、三种季节蔬菜、豆瓣酱 돼지고기, 새우×2, 해물×2, 계절야채×3, 맥



Only Here!

⑤ Osaka Tempura Teishoku ¥1,980

Shrimp, Pork, Seafood, Takoyaki, Vegetables×3, Fruit bean paste  
大蝦、猪肉、海鲜、章鱼烧、三种蔬菜、水果豆瓣酱 새우, 돼지고기, 해산물, 타코야키, 야채×3, 과일 팥소



⑥ 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



⑦ 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  
• Draft beer 生啤 생맥주  
• Plum wine 青梅酒 매실주  
• Highball 汽水威士忌 하이볼  
• Sour 酸的酒 사워주  
• Sake 酒 주  
• Shochu 烧酒 소주



with Tendon Sauce

⑧ Takao Tendon ¥1,550

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



with Tendon Sauce

⑨ 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 김밥, 야채×4



with Tendon Sauce

⑩ 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



with Tendon Sauce

⑪ Shrimp Tendon ¥2,200

Shrimp×5, Pork, Vegetables×2  
大蝦(五只)、猪肉、二种蔬菜 새우×5, 돼지고기, 야채×2



with Tendon Sauce

⑫ O-anago Tendon ¥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



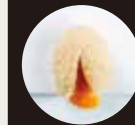
with Tendon Sauce

⑬ Roasted eel Tendon ¥2,680

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



Topping for Tendon



Simmered egg

¥260/1pc

# Tempura (additional menu)

## Seafood 鱼类 해물

Squid	¥240
いか 墨鱼 오징어	
Sardine	¥270
鯖 沙丁鱼 정어리	
Shrimp	¥290
海老 大虾 새우	
Conger eel	¥480
穴子切身 星鰻鱼 봉장어	
Conger eel (whole)	¥2,400
大穴子 大星鰻鱼 (一条) 봉장어 1마리	

## Vegetable 蔬菜 야채

Eggplant	¥150
なす 茄子 가지	
Pumpkin	¥150
かぼちゃ 南瓜 호박	
Sweet potato	¥150
さつま芋 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	

## 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

## Meat 肉 고기

Pork	¥240
豚肉 猪肉 돼지고기	
Chicken round	¥240
鶏肉 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 시소 감음	
Simmered egg	¥260
煮玉子 酱油煮鸡蛋 양념 계란	

## 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 烤鰻鱼 장어 가마구이	
Chikuwa	¥160
ちくわ天 竹轮 치쿠와	
Takoyaki Tempura	¥200
たこ焼き天ぷら 章鱼烧天妇罗 타코야키투김	
Sweet bean paste	¥220
こしあんこ天 红豆沙 고시안	
Seasonal fruit red bean paste	¥280
果実あんこ天 时令水果红豆沙 계절 과일 안코	

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