

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	¥340 (309)	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 穴子切身	¥480 (436)	牛蒡	¥150 (136)
国産活 大穴子	¥2,400 (2,182)	蓮根	¥150 (136)
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)

＊「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。

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)

アレルギー情報はこちらから ▶▶



OKASHI.TUGI



博多 天ぷら たかお



NAGOYA NORITAKE SHINMACHI

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・福建省北みん南の本格茶葉は、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 ¥1,580
(1,436)
豚肉・海老・魚介2種・野菜3種



肉天定食 ¥1,580
(1,436)
豚肉・ささみ大葉巻・鶏肉2ケ
・野菜3種



名古屋天定食 ¥2,400
(2,182)
内容はスタッフまでお声かけください



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



上たかお天定食 ¥2,200
(2,000)
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



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



たかお天井 ¥1,680
(1,527)
海老2尾・豚肉・野菜4種



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



海老海老天定食 ¥1,980
(1,800)
海老2尾・海老カダイフ巻
・海老大葉巻・野菜3種



選べるアルコールセット ¥1,880
(1,709)
おすすめ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

- ・サッポロ黒ラベル
- ・ハイボール
- ・日本酒
- ・サワー各種
- ・焼酎類



国産活大穴子天井 ¥3,200
(2,909)
国産活大穴子1尾・ささみ・野菜3種



うなぎ蒲焼天井 ¥2,680
(2,436)
うなぎ蒲焼天4枚・国産海苔天

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 ¥1,580

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 ¥1,580

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 ¥1,700

Shrimp, Vegetables×6
 大虾、六种蔬菜 새우, 야채×6



④ Shrimp Tempura Teishoku ¥1,980

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



⑤ Special Takao Teishoku ¥2,200

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, 떡



⑥ Nagoya Tempura Teishoku ¥2,400

Please ask the staff.
 请问工作人员。 직원에게 물어보십시오.



⑦ 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



⑧ Select Alcohol Set ¥1,880

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 生啤 생맥주 • Highball 汽水威士忌 하이볼
 • Sour 酸的酒 사위주 • Sake 酒 주 • Shochu 烧酒 소주



⑨ Takao Tendon ¥1,680

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



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



⑪ Roasted eel Tendon ¥2,680

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



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

Topping for Tendon



Simmered egg
 ¥260/1pc

Tempura (additional menu)

Seafood 鱼类 해물

Squid いか 墨鱼 오징어	¥240
Sardine 鯖 沙丁鱼 정어리	¥270
Shrimp 海老 大虾 새우	¥340
Shrimp wrapped in shiso 海老大葉卷 紫苏叶包裹的虾仁 새우깁잎말이	¥320
Shrimp wrapped in kadaif pastry 海老カダイフ卷 炸虾包 새우튀김	¥350
Conger eel 穴子切身 星鰻鱼 봉장어	¥480
Conger eel(whole) 大穴子 大星鰻鱼(一条) 봉장어 1마리	¥2,400

Meat 肉 고기

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

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 なす 茄子 가지	¥150
Pumpkin かぼちゃ 南瓜 호박	¥150
Sweet potato さつまいも 白薯 고구마	¥150
Piment ピーマン 青椒 피망	¥150
Burdock ごぼう 牛蒡 우엉	¥150
Lotus root れんこん 藕 연근	¥150
Onion 玉ねぎ 洋葱 양파	¥150

Delicay 美味 심세

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

Topping for Tenju
Simmered egg
¥260/1pc



All tax included. 含税價格 세금 포함 금액입니다.

Take-out MENU



Take-out Only

⑬ Takao Seaweed Tenju ¥1,300

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



Take-out Only

⑭ 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

⑮ 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

⑯ Meat Seaweed Tenju ¥1,300

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



Take-out Only

⑰ 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

⑱ Shrimp Tenju 1,400

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