お定食

ご飯のおかわりは係りにお申し付け下さい

価格は全て税込表記になっております

1 天麩羅定食 2600
先付、天麩羅盛り合わせ、お椀、ご飯、小新香

「伝統の天麩羅、ネタにこだわった昔ながらの味とボリューム」
2 上天麩羅定食 4000
先付、特選天麩羅盛り合わせ、お椀、ご飯、小新香

3 金龍かき揚定食 3300
先付、かき揚（小海老、烏賊、小柱）、お椀、ご飯、小新香
（別製につき少々お時間を頂戴致します）

4 天麩羅コース「梅」 5500
食前酒、八寸、特選天麩羅盛り合わせ、小かき揚、茶碗蒸し、お食事、水菓子

小かき揚は天丼に
お造り出来ます、お選び下さい

5 天麩羅コース「松」 6600
食前酒、八寸、刺身、特選天麩羅盛り合わせ、小かき揚、茶碗蒸し、お食事、水菓子

小かき揚は天丼に
お造り出来ます、お選び下さい

6 寿司と天麩羅定食 3500
先付、寿司、天麩羅、お椀

季節や天候により写真と内容が異なりますのでご容赦ください

1 天麩羅定食

2 上天麩羅定食

4 天麩羅コース「梅」

5 天麩羅コース「松」

6 寿司と天麩羅定食

7 天丼

8 福聚天丼

12 金龍かき揚天丼

14 特上天丼

19 お子様天丼

天丼／寿司

27 味噌汁（しじみ汁） 400　　28 上新香 980

価格は全て税込表記になっております

7 天　丼 2450
海老二尾、旬魚、烏賊、青味、小新香、お椀

8 福聚天丼 3000
海老三尾、旬魚、烏賊、青味、小新香、お椀

9 海老天丼 2450
海老三尾、青味、小新香、お椀

10 上海老天丼 3000
海老四尾、青味、小新香・お椀

11 大あなご天丼（1日30人前限定） 3500
大穴子一尾、青味、小新香、お椀

12 金龍かき揚天丼 3300
かき揚（小海老、烏賊、小柱）、小新香、お椀
（別製につき少々お時間を頂戴致します）

13 車海老天丼 3600
車海老四尾、青味、小新香、お椀

昭和二十一年創業、かわらぬ味自慢　葵丸進名物「浅草天丼」

「伝統の天丼、ネタにこだわった昔ながらの味とボリューム」
14 特上天丼　車海老二尾、穴子、旬魚、青味、小新香、お椀 3600

15 にぎり寿司 2600
季節により内容は替わります

16 かっぱ巻 500　17 海老天巻 900　18 鉄火巻 930

19 お子様天丼 2000
小天丼、茶碗蒸し、お椀、ラムネまたはリンゴジュース、デザート
お子様向けのお食事は小学生以下とさせて頂きます 何卒ご容赦の程お願い申し上げます

季節や天候により写真と内容が異なりますのでご容赦ください

葵丸進

一品物

32 厚焼たまご

34 海の幸大根サラダ

35 刺身盛り合わせ

28 上新香

29 天茶漬け

価格は全て税込表記になっております

32	厚焼たまご	800
33	茶碗蒸し	700
34	海の幸大根サラダ	1000
35	刺身盛り合わせ	3600
28	上新香	980
29	天茶漬け	1200
16	かっぱ巻	500
17	海老天巻	900
18	鉄火巻	930

このほか季節料理はおすすめお献立をご覧下さい

お好み特選天麩羅

特選天麩羅は近海の天種を使用しておりますので
天候により品切れることが御座います、何卒ご了承下さい

36	車海老	一本	1540
37	い　か	三枚	1100
25	野菜天麩羅盛り合わせ		1800
38	き　す	一枚	1540
39	あなご	一本	1650

季節や天候により写真と内容が異なりますのでご容赦ください

蔡丸進

令和六年九月

天麩羅

20	天麩羅盛り合わせ 海老二尾、旬魚、烏賊、青味	2300
21	海老天麩羅 海老三尾、青味	2200
22	上天麩羅盛り合わせ 車海老、穴子、旬魚二種、青味	3600
23	大あなご天麩羅 〈一日30人前の限定品、入荷がない場合もございますのでご了承ください〉 大穴子一尾、青味	3300
24	金龍かき揚 〈別製につき少々お時間を頂戴致します〉 小海老、烏賊、小柱	3000
25	野菜天麩羅盛り合わせ 季節により内容が替わりますのでご容赦下さい	1800

20 天麩羅盛り合わせ

21 上天麩羅盛り合わせ

24 金龍かき揚

価格は全て税込表記になっております

26	ご飯	250
27	味噌汁(しじみ汁)	400
28	上新香	980
29	天茶漬け	1200

29 天茶漬け

28 上新香

甘味・水菓子	30	季節のフルーツ	800
	31	季節の甘味	800

季節や天候により写真と内容が異なりますのでご容赦ください

蔡丸進

生ビール	中グラス	420ml	700
アサヒスーパードライ	小グラス	230ml	500
	ピッチャー	1,800ml	2750

ビール（中瓶）	アサヒスーパードライ	500ml	800
	キリンラガー	500ml	800
アサヒ黒生（小瓶）	黒生で天麩羅	334ml	500

ノンアルコールビール（瓶）

アサヒドライゼロ	アルコール分 0.00%	334ml	420

天婦羅と相性抜群です

BLACK NIKKAハイボール 550

サワー　レモンサワー・ウーロンハイ　各550
梅干サワー・グレープフルーツサワー

昭和の味「ホッピー」　プリン体ゼロ・低カロリー・低糖質の健康志向飲料

ホッピーセット	焼酎＆ホッピー	500
焼酎の追加	通称：なか	250
ホッピーの追加	通称：そと	350

※白と黒、ご用意ございます。0.8%のアルコール分を含んでおります。運転の際や未成年の飲用はご遠慮下さい。

焼酎

芋焼酎「黒霧島」1本	900ml	2600	グラス 500
麦焼酎「一番札」1本	900ml	2300	グラス 450

ミネラルウォーター・クラブソーダ（炭酸水）　各350

カットレモン 200

梅干し 350

ワイン

サンタ・ヘレナ・ヴァラエタル シャルドネ（白）辛口
天麩羅にあう フルーティですっきりとした味わい　750ml　各1800

サンタ・ヘレナ・ヴァラエタル カベルネ
ソーヴィニヨン（赤）ミディアムボディ
和食にあう やさしい味わいが心地良い赤ワイン

令和六年九月　蔡丸進　※価格は全て税込表記になっております。

熱燗

日本酒（お燗、常温）日本盛辛口 一合　180ml　450
辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口

冷酒

上撰　菊正宗　本醸造　180ml　650
辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口

日本盛 辛口生貯蔵酒

すっきりとした味わい爽やか淡麗辛口
兵庫 灘「日本盛」　辛口生貯蔵酒　300ml　900
辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口

澤乃井 純米 大辛口

東京青梅の酒、本格的な辛口
純米酒　大辛口　澤乃井（さわのい）　300ml　1400
辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口

店主おすすめ　飲むほどに味わいふかい東京の酒　〈四合瓶〉　720ml　3000

純米酒 浦霞

米の旨みが生きている 味わいの酒
純米酒　宮城　浦霞（うらかすみ）　300ml　1600
辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口

日本盛 純米大吟醸生酒

米本来のふくよかな味わい、鮮度溢れるフルーティーな生酒
兵庫 灘「日本盛」　純米大吟醸生酒（じゅんまいだいぎんじょうなまざけ）　720ml　3000
辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口
〈四合瓶〉
天麩羅にあう純米大吟醸

ソフトドリンク

コカ・コーラ、サイダー、バヤリースオレンジ、烏龍茶	各350
ラムネ	250

令和六年九月　蔡丸進　※価格は全て税込表記になっております。

Set menu 套餐

including consumption tax 包括消费税

1 Tempura Set 天妇罗套餐 2600
天麩羅定食
Appetizer, assorted tempura, soup, rice, pickles
小菜、天妇罗拼盘、酱汤、米饭、腌菜

2 Deluxe Tempura Set 上天妇罗套餐 4000
上天麩羅定食
Appetizer, deluxe assorted tempura (with finely selected ingredients), soup, rice, pickles
小菜、精选天妇罗拼盘、酱汤、米饭、腌菜

3 Kinryu Kakiage Tempura Set 3300
金龙炸什锦套餐
金龍かき揚定食
Appetizer, Kakiage (mixed tempura with shrimp, squid, small scallops), soup, rice, pickles
小菜、小虾和枪乌贼和扇贝的粒子的什锦、酱汤、米饭、腌菜
(It takes time to prepare this special mixed tempura.)
(因需另做所以稍需时间)

4 Tempura Special Course - Ume 5500
天妇罗套餐"梅"
天麩羅コース「梅」
Aperitif, appetizer, deluxe assorted tempura, special-kakiage(mixed tempura with shrimp, squid, and vegetables), chawanmushi, rice, miso soup, dessert
小菜、精选天妇罗拼盘、小虾炸什锦、米饭、甜点

special-kakiage may be made into tendon.
小虾炸什锦可以做成盖浇饭，请自选。

5 Tempura Special Course - Matsu 6600
天妇罗套餐"松"
天麩羅コース「松」
Aperitif, appetizer, sashimi, deluxe assorted tempura, special-kakiage(mixed tempura with shrimp, squid, and vegetables), chawanmushi, rice, miso soup, dessert
小菜、清汤、生鱼片、精选天妇罗拼盘、小虾炸什锦、米饭、甜点

special-kakiage may be made into tendon.
小虾炸什锦可以做成盖浇饭，请自选。

6 Sushi & Tempura Set 3500
寿司和天妇罗套餐
寿司と天麩羅定食
Appetizer, sushi, tempura, soup
小菜、寿司、天妇罗、酱汤

1 Tempura Set 天妇罗套餐

2 Deluxe Tempura Set 上天妇罗套餐

4 Tempura Special Course - Ume 天妇罗套餐"梅"

5 Tempura Special Course - Matsu 天妇罗套餐"松"

6 Sushi & Tempura Set 寿司和天妇罗套餐

Please kindly note that menu may change depend on the season and weather.
因为季节和天气变化的关系，导致与照片上有所差异，还请多多谅解

蔡丸進

Tendon 天妇罗盖饭 / Sushi 寿司

7 Tendon 天妇罗盖饭

8 Fukujyu Tendon 福聚天妇罗盖饭

12 Kinryu Kakiage Tendon 金龙炸什锦盖饭

14 Deluxe Tendon 特等天妇罗盖饭

19 Set Menu for Children 儿童天妇罗盖饭

including consumption tax 包括消费税

27 Miso soup 味噌汤 味噌汁(みそしる)	400
28 Deluxe pickles 腌菜精品 上新香	980

7 Tendon 天妇罗盖饭 天丼 2450
Two prawns, seasonal fish, squid, green vegetable, pickles, miso soup
虾2尾、时令鱼、魷鱼、绿色菜、腌菜、味噌汤

8 Fukujyu Tendon 福聚天妇罗盖饭 福聚天丼 3000
Three prawns, seasonal fish, squid, green vegetable, pickles, miso soup
虾3尾、时令鱼、魷鱼、绿色菜、腌菜、味噌汤

9 Prawn Tendon 虾天妇罗盖饭 海老天丼 2450
Three prawns, green vegetable, pickles, miso soup
虾3尾、绿色菜、腌菜、味噌汤

10 Deluxe Prawn Tendon 上等虾天妇罗盖饭 上海老天丼 3000
Four prawns, green vegetable, pickles, miso soup
虾4尾、绿色菜、腌菜、味噌汤

11 Large conger eel Tendon 大鳗鱼天妇罗盖饭 大あなご天丼 3500
Large conger eel,green vegetable,pickles,miso soup
大鳗鱼、绿色菜、腌菜、味噌汤

12 Kinryu Kakiage Tendon 金龙炸什锦盖饭 金龍かき揚天丼 3300
(It takes time to prepare this special mixed tempura.)
Kakiage mixed tempura with shrimp, squid, small scallops, pickles, miso soup
(因需另做所以稍需时间)
小虾和枪乌贼和扇贝的粒子的 什锦、绿色菜、腌菜、味噌汤

13 Kuruma Prawn Tendon 凤尾虾天妇罗盖饭 車海老天丼 3600
Four prawns, green vegetable, pickles, miso soup
凤尾虾4尾、绿色菜、腌菜、味噌汤

昭和二十一年創業、かわらぬ味自慢 蔡丸進名物「浅草天丼」

14 Deluxe Tendon 特等天妇罗盖饭 特上天丼 3600
Two kuruma prawns, saltwater eel, seasonal fish, green vegetable, pickles, miso soup
凤尾虾2尾、时令鱼、魷鱼、绿色菜、腌菜、味噌汤

15 Assorted Sushi 饭团寿司 にぎり寿司 2600
Sushi toppings change according to the seasons.
寿司的鱼类因季节而变。

16 Cucumber Roll 黄瓜寿司卷 かっぱ巻 500

17 Shurimp Tempura Roll 虾天妇罗卷 海老天巻 900

18 Tuna Roll 金枪鱼寿司卷 鉄火巻 930

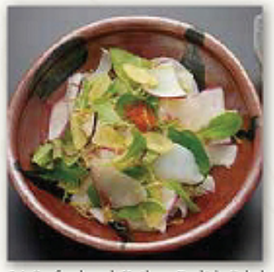
19 Set Menu for Children 儿童天妇罗盖饭 お子様天丼 2000
Small tendon (tempura rice bowl), chawanmushi (steamed egg custard), soda, pudding
小碗天妇罗盖饭、蒸蛋、清凉饮料、或果汁、甜点、味噌汤
Available only for children aged 12 or younger.
儿童餐面向小学生以下的儿童，敬请谅解。

Please kindly note that menu may change depend on the season and weather.
因为季节和天气变化的关系，导致与照片上有所差异，还请多多谅解

蔡丸進

A La Carte 一品物

32 Thick baked eggs 厚厚的烤鸡蛋


34 Seafood and Daikon Radish Salad 海鲜萝卜沙拉

35 Assorted Sashimi 生鱼片拼盘

28 Deluxe pickles 腌菜精品

29 soup stock poured over cooked rice topped with Tempura
天妇罗特製湯泡飯

including consumption tax 包括消费税

32	Thick baked eggs 厚厚的烤鸡蛋 厚焼たまご	800
33	Steamed Egg Custard 蒸蛋 茶碗蒸し	700
34	Seafood and Daikon Radish Salad 海鲜萝卜沙拉 海の幸大根サラダ	1000
35	Assorted Sashimi 生鱼片拼盘 刺身盛り合わせ	3600
28	Deluxe pickles 腌菜精品 上新香	980
29	soup stock poured over cooked rice topped with Tempura 天妇罗特製湯泡飯 天茶漬け	1200
16	Cucumber Roll 黄瓜寿司卷 かっぱ巻	500
17	Shrimp Tempura Roll 虾天妇罗卷 海老天巻	900
18	Tuna Roll 金枪鱼寿司卷 鉄火巻	930

A La Carte Tempura 单品天妇罗

36	Kuruma prawn 凤尾虾 車海老 一本	1540
37	Squids 鱿鱼 いか 三枚	1100
25	Assorted Vegetable Tempura 蔬菜天妇罗拼盘 野菜天麩羅盛り合わせ	1800
38	Seasonal fish 时令鱼 きす 一枚	1540
39	Large conger eel 大鳗鱼天妇罗 あなご 一本	1650

Please kindly note that menu may change depend on the season and weather.
因为季节和天气变化的关系，导致与照片上有所差异，还请多多谅解

蔡九進

令和六年九月

Tempura 天妇罗

including consumption tax 包括消费税

20	Assorted Tempura 天妇罗拼盘 天麩羅盛り合わせ Two prawns, seasonal fish, squid, green vegetables 虾2尾、时令鱼、鱿鱼、绿色菜	2300
21	Prawn Tempura 虾天妇罗 海老天麩羅 Three prawns, green vegetable 虾3尾、绿色菜	2200
22	Deluxe Assorted Tempura 上等天妇罗拼盘 上天麩羅盛り合わせ Kuruma prawn, saltwater eel, two seasonal fishes, green vegetables 凤尾虾、鳗鱼、时令鱼2种、绿色菜	3600
23	Large conger eel Tempura 大鳗鱼天妇罗 大あなご天麩羅 Large conger eel, green vegetables 大鳗鱼1尾、绿色菜	3300
24	Kinryu Kakiage Tempura 金龙炸什锦 金龍かき揚 Kakiage (mixed tempura with shrimp, squid, small scallops) 小虾和枪乌贼和扇贝的粒子的什锦 (It takes time to prepare this special mixed tempura.) （因为需要制作，需要时间）	3000
25	Assorted Vegetable Tempura 蔬菜天妇罗拼盘 野菜天麩羅盛り合わせ Vegetables change according to the seasons. 菜品因季节而变，敬请谅解。	1800
26	Rice 米饭 ご飯	250
27	Miso soup 味噌汤 味噌汁(しる汁)	400
28	Deluxe pickles 腌菜精品 上新香	980
29	soup stock poured over cooked rice topped with Tempura 天妇罗特製湯泡飯 天茶漬け	1200

20 Assorted Tempura 天妇罗拼盘

22 Deluxe Assorted Tempura 上等天妇罗拼盘

24 Kinryu Kakiage Tempura 金龙炸什锦

29 soup stock poured over cooked rice topped with Tempura
天妇罗特製湯泡飯

28 Deluxe pickles 腌菜精品

dessert 甜食 甘味・水菓子	30 Seasonal Fruits 时令水果	季節のフルーツ	800
	31 Seasonal Dessert 时令甜食	季節の甘味	800

Please kindly note that menu may change depend on the season and weather.
因为季节和天气变化的关系，导致与照片上有所差异，还请多多谅解

蔡九進

Draft Beer 生啤 Medium Glass 中杯 中グラス 420ml 700
生ビール
Asahi Super Dry 朝日超级干啤 Small Glass 小杯 小グラス 230ml 500
アサヒスーパードライ
Pitcher 超大杯 ピッチャー 1,800ml 2750

Beer 啤酒 ビール（中瓶） Asahi Super Dry 朝日超级干啤 500ml 800
Kirin Lager 麒麟LAGAER啤酒 500ml 800
アサヒ黒生（小瓶） Asahi kuro nama 朝日黒生 334ml 500

completely alcohol-free beer 无醇啤酒 ノンアルコールビール（瓶）
Asahi Dry Zero 朝日干啤 ZERO 0.00% alcohol 334ml 420
アサヒドライゼロ 清酒成分 0.00%

whisky and soda 威士忌兑苏打 550
BLACK NIKKA ハイボール
Sour cocktail Lemon, Oolong tea, Salted plum, Grapefruit 550 each
烧酒的雞尾酒 柠檬,乌龍茶,酸梅,葡萄柚
サワー レモンサワー・ウーロンハイ・梅干サワー・グレープフルーツサワー

Hoppy and Shochu Hoppy啤酒 ホッピーセット 500
Add shochu 烧酒添加 焼酎の追加 250
Add Hoppy Hoppy新增 ホッピーの追加 350

Shochu 烧酒 焼酎

Kurokirishima 芋烧酒“黑霧島” 900ml 2600 Glass 小酒杯 グラス 500
芋焼酎「黒霧島」1本
IchibanFuda 麦烧酎“一番札” 900ml 2300 Glass 小酒杯 グラス 450
麦焼酎「一番札」1本
Mineral Water, Club Soda, 矿泉水, 苏打水（碳酸水） 350 each
ミネラルウォーター、クラブソーダ（炭酸水）

Cut lemon
柠檬片 カットレモン 200

Pickled ume plum
咸梅干 梅干し 350

Wine 葡萄酒 ワイン

SANTA HELENA VARIETAL CHARDONNAY
サンタ・ヘレナ・ヴァラエタル シャルドネ（白）辛口 750ml 1800 each
SANTA HELENA VARIETAL CABERNET SAUVIGNON
サンタ・ヘレナ・ヴァラエタル カベルネ
ソービニィヨン（赤）ミディアムボディ

Hot sake 温酒 熱燗

Sake (rice wine) 清酒 Nihonsakari Dry 日本盛辛口 一合 180ml 450
日本酒(お燗、常温) 日本盛辛口 一合
Dry 辛口 | Semi-Dry 稍辛 | Medium 普通 | Semi-Sweet 稍甘 | Sweet 甘口

Chilled Sake 凉酒 冷酒

Honjozo Kikumasamune 本醸造 菊正宗 180ml 650
上撰 菊正宗 本醸造
Dry 辛口 | Semi-Dry | Medium 普通 | Semi-Sweet 稍甘 | Sweet 甘口

Nihonsakari NAMASAKE
日本盛 辛口生貯蔵酒

Hyogo Nada Nihonsakari NAMASAKE〈Dry〉 300ml 900
兵庫 灘“日本盛”辛口生储藏酒
兵庫 灘「日本盛」辛口生貯蔵酒
Dry 辛口 | Semi-Dry 稍辛 | Medium 普通 | Semi-Sweet 稍甘 | Sweet 甘口

Jun-mai Very dry Sawanoi
純米 超辛口 澤乃井

Jun-mai Very dry Sawanoi 純米 超辛口 澤乃井 300ml 1400
純米 大辛口 澤乃井 720ml 3000
Dry 辛口 | Semi-Dry 稍辛 | Medium 普通 | Semi-Sweet 稍甘 | Sweet 甘口

Jun-mai Urakasumi
純米酒 浦霞

Jun-mai Miyagi Urakasumi 純米酒 宫城 浦霞 300ml 1600
純米酒 宮城 浦霞
Dry 辛口 | Semi-Dry | Medium 普通 | Semi-Sweet 稍甘 | Sweet 甘口

Nihonsakari Pure rice daiginjo
日本盛 純米大吟醸生酒

Hyogo Nada Nihonsakari Pure rice daiginjo 720ml 3000
兵庫 灘「日本盛」 純米大吟醸生酒
Dry 辛口 | Semi-Dry 稍辛 | Medium 普通 | Semi-Sweet | Sweet 甘口

Others 软饮料 ソフトドリンク

Coca-Cola, Clear Soda, Bireley's Orange, Oolong Tea 350 each
可口可乐, 清凉饮料, Bireley's橙汁, 乌龙茶
コカ・コーラ、サイダー、バヤリースオレンジ、烏龍茶
Ramune Soda 柠檬汽水 ラムネ 250