

新宿 天ぷらつな八

Shinjuku

Tempura Tsunahachi

TEL 03-5397-7394

5F, 1-7-1 Kamiogi, Suginami-ku

Open 11:00am-10:00pm L.O.9:30pm

Irregular Holidays

※お献立には「海老・いか・小麦・卵・蟹・乳・カシューナッツ・ごま・大豆・りんご・山芋」を含みます。

(We serve dishes that include Shrimp/Squid/Flour/Egg/ Crab/Milk/Cashew Nuts/Sesame/Soy Beans/Apple/Yam)

※お米は国産です。(Rice is made in Japan)

Recommended Lunch Meal お昼のおすすめ

1. 上天麩膳 (Premium Tempura Meal) ¥3132

海老二尾、いか、魚介二品、野菜二品、穴子、口替り、かき揚げ、お揃い
(Two Prawns, Squid, Two Kinds of Seafood, Two Vegetables, Conger Eel, Appetizer, Mixed Vegetable, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles))

2. 昼膳 (Lunch Meal) ¥1512

海老、白身魚、いか、野菜二品、かき揚げ、お揃い
(Prawn, White Fish, Squid, Two Kinds of Vegetables, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles))

3. 菜彩膳 (Colourful Meal) ¥1728

海老二尾、旬野菜三品、穴子、かき揚げ、お揃い
(Two Prawns, Three Kinds of Seasonal Vegetables, Conger Eel, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles))

4. 昼天井 (Lunch Tempura Rice Bowl) ¥1512

海老、白身魚、いか、野菜二品、かき揚げ、味噌汁、香の物
(Prawn, White Fish, Squid, Two Vegetables, Mixed Tempura, Miso Soup, Pickles)

5. 大海老天丼 (Prawn Tempura Rice Bowl) ¥1728

大海老二尾、野菜、かき揚げ、味噌汁、香の物
(Two Large Prawns, Vegetable, Mixed Tempura, Miso Soup, Pickles)

6. 和御膳 (Japanese Meal) ¥2484

本日の小鉢、刺身盛合、海老二尾、白身魚、野菜二品、かき揚げ、お揃い
(Today's Small Bowl, Assorted Sashimi, Two Prawns, White Fish, Two Vegetables, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles))

Luxury Lunch Meal

贅沢ランチ

7. 江戸前膳 (Edo Meal) ¥4536

本日の小鉢、車海老、いか、魚介二品、野菜二品、穴子、口替り、かき揚げ、お揃い又は天茶漬・小天井
(Today's Small Bowl, Prawn, Squid, Two Kinds of Seafood, Two Vegetables, Conger Eel, Appetizer, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles) or Small Rice Bowl with Green Tea or Small Tempura Rice Bowl)

Meal お献立

8. 天麩羅膳 (Tempura Gozen) ¥2484

海老二尾、魚介、野菜、穴子、口替り、かき揚げ、お揃い
(Two Prawns, Seafood, Vegetable, Conger Eel, Small Appetizer, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles))

9. 小波 (さざなみ) (Sazanami) ¥3672

本日の小鉢、車海老、いか、魚介、野菜二品、穴子、口替り、かき揚げ、お揃い又は天茶漬・小天井
(Today's Small Bowl, Prawn, Squid, Seafood, Two Vegetables, Conger Eel, Appetizer, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles) or Small Rice Bowl with Green Tea or Small Tempura Rice Bowl)

10. 黒潮 (Kuroshio) ¥4536

本日の小鉢、車海老、いか、魚介三品、野菜三品、口替り、かき揚げ、お揃い又は天茶漬・小天井
(Today's Small Bowl, Prawn, Squid, Three Kinds of Seafood, Three Kinds of Vegetables, Appetizer, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles) or Small Rice Bowl with Green Tea or Small Tempura Rice Bowl)
季節と素材にこだわった刺身付きの献立です。
(Seasonal and Selected Ingredients Meal with Sashimi)

11. 汐浜 (Shiohama) ¥4536

綱八流刺身鉢二種、車海老、魚介二品、野菜二品、口替り、かき揚げ、お揃い又は天茶漬・小天井
(Tsunahashi Style Two Kinds of Sashimi in a Bowl, Prawn, Two Kinds of Seafood, Two Kinds of Vegetables, Appetizer, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles) or Small Rice Bowl with Green Tea or Small Tempura Rice Bowl)

12. 【天井】久蔵井 (きゅうぞうどん) ¥3024

(Tempura Rice Bowl, Kyuzoudon) ¥3024
本日の刺身鉢、大海老、魚介、野菜、穴子、かき揚げ、味噌汁、香の物
(Today's Sashimi Bowl, Prawn, Seafood, Vegetable, Conger Eel, Mixed Tempura, Miso Soup, Pickles)

13. 綱八膳 (Tsunahachi Zen) ¥6480

本日の小鉢、車海老二尾、いか、魚介二品、野菜二品、うに海苔巻き、穴子、口替り、かき揚げ、お揃い又は天茶漬・小天井
(Today's Small Bowl, Two Prawns, Squid, Two Kinds of Seafood, Two Kinds of Vegetables, Sea Urchin rolled in Laver, Conger Eel, Appetizer, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles) or Small Rice Bowl with Green Tea or Small Tempura Rice Bowl)

季節と素材にこだわった刺身付きの献立です。
(Seasonal and Selected Ingredients Meal with Sashimi)

14. 浜風 (Hamakaze) ¥6480











綱八流刺身鉢二種、車海老、いか、魚介三品、野菜三品、口替り、かき揚げ、お揃い又は天茶漬・小天井
(Tsunahachi Style Two Kinds of Sashimi Bowl, Prawn, Squid, Three Kinds of Seafood, Three Kinds of Vegetables, Appetizer, Mixed Tempura, Osoroi (Rice, Miso Soup and Pickles) or Small Rice Bowl with Green Tea or Small Tempura Rice Bowl)

15. 板前おまかせ (Itamae's Recommendation) ¥8640






厳選素材をご堪能ください。(Selected Ingredients)
天ぷら十二品 (12 kinds of tempura)

Shinjuku Tempura Tsunahachi

Sashimi 刺身







- 16. 本日の刺身鉢 (Today's Sashimi Bowl) ¥864  
- 17. おすすめの刺身いろいろ (Recommended Sashimi) ¥1944~  
- ※係の者にお尋ねください (一人前)
- *Feel free to ask for one serving
- 18. 刺身盛合せ (一人前) (Assorted Sashimi, One serving) ¥1944~  
- 19. 綱八流刺身 まぐろマリネ (Tsunahashi Style Sashimi, Marinated Tuna) ¥1296  
- 20. 白身魚サラダ仕立て (White Fish Salad) ¥1296  

Delicacies 珍味・前菜

- 21. 自家製 塩辛 (Homemade Salted Squid Innars) ... ¥540 
- 22. 山うに豆腐 (Pickled Tofu in Miso) ¥756
- 23. ばくらい (Sea Squirt and Salted Guts of Sea Cucumber) ¥648 
- 24. 塩うに (Salted Sea Urchin) ¥1296 
- 25. 酒盗 (Salted Fish Guts) ¥648 
- 26. フォワグラ西京漬け (Foie Gras Pickled in Saikyo style)..... ¥1296
- 27. 漬物盛合せ (Assorted Pickles) ¥648 

Tempura お好み天麩羅

Edo Style 江戸前










- 28. 車海老 (Prawn) ¥756 
- 29. 鱧 (きす) (Sillago) ¥756 
- 30. めごち (Big-Eyed Flathead) ¥756 
- 31. いか (Squid) ¥432 
- 32. 穴子 (Conger Eel) ¥972 
- 33. 小海老のかき揚げ (Shrimp mixed Tempura) ... ¥702 
- 34. いかのかき揚げ (Squid mixed Tempura) ¥702 
- 35. 小柱のかき揚げ (Small Scallop Mixed Tempura) ¥1620 
- 36. 殻付帆立貝 (Scallop with Shell) ¥864 

Tsunahachi Style 綱八流

- 37. 蛤の姿揚げ (Deep-fried Clam) ¥1620 
- 38. 茄子の深川揚げ (Deep-fried Eggplants in Fukawa Style) ¥702 
- 39. 納豆稲荷揚げ (Deep-fried Natto in Inari) ¥432
- 40. 小柱海苔巻き (Small Scallop Rolled in Laver) ... ¥1620 
- 41. 浅蜷と三つ葉のかき揚げ (Asari Clam and Trefoil mixed Tempura) ¥702  
- 42. 椎茸海老詰め (Shrimp stuffed in Shiitake Mushroom)..... ¥864  
- 43. 豚角煮 (Braised Pork Blocks) ¥864 
- 44. どじょうから揚げ (Deep-fried Japanese Loach) ¥702 
- 45. アイスcreamの天婦羅 (Ice Cream Tempura) ¥540   
- ◆そのほかに旬の魚介、旬の野菜も承ります。(Seasonal Seafood and Vegetables are available too)

Assorted Picky Tempura

こだわりの天婦羅盛り合せ

- 46. 舞 天麩羅九品 (Medium, 9 Kinds of Tempura) ¥3780   
- 47. 宴 天麩羅十二品 (Large, 12 Kinds of Tempura) ¥5400      

Rice Dish 飯

- 48. お揃い (御飯・味噌汁・香の物 付) (Rice/Miso Soup/Pickles) ¥540 
- 49. 小天井 (味噌汁・香の物 付) (Small Tempura Rice Bowl (Miso Soup and Pickles)) ... ¥756   
- 50. 鯛茶漬け (香の物 付) (Rice with Green Tea and Sea Beam Pickles) ¥1080  
- 51. 天茶漬け (香の物 付) (Rice with Green Tea and Tempura Pickles) ¥756 
- 52. 生姜茶漬け (香の物 付) (Rice with Green Tea and Ginger Pickles) ¥756 

Dessert 甜味

- 53. 本日のシャーベット (Today's Sherbet) ¥540
- 54. 本日のアイスクリーム (Today's Ice Cream) ... ¥540

Beer ビール

- 55. 生ビール (小) (Beer (Small)) ¥464
- 56. (中) ((Medium)) ¥626
- 57. ビール (中瓶) (Beer (Medium Bottle)) ¥740
- 58. エビスビール(中瓶) (Yebisu Beer (Medium Bottle)) ¥771
- 59. ノンアルコールビール (Non Alcohol Beer) ¥540

Drinks to Mix with

合わせ焼酎・梅酒











- 60. ピュアブルー (Pure Blue) ¥648
- ウーロン茶・ソーダ・グレープフルーツ・ロックなどご希望をお申し付けください。(With any drink Such as Oolong tea, Soda and grape fruit or On the Rock)
- 61. 梅酒 (Plum Wine) ¥540
- ロック・ソーダ・水割りなどご希望をお申し付けください。(With any drink Such as Soda and Water or On the Rock)

Whisky ウイスキー


- 62. 竹鶴17年(シングル) (Taketsuru 17years old (Single)) ¥864

<Notice>
Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

 Chicken	 Pork	 Seafood	 Vegetables	 Flour
 Beef	 Fish	 Egg	 Dairy Products	 Spicy

協力: [なみじゃない、杉並!](#)
中央線あるあるPROJECT

 EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO

Shinjuku Tempura Tsunahachi

Kanzake (150ml) 燗酒

63. 八海山 本醸造 新潟 (Hakkaisan, Niigata) ¥864
64. 黒松白鹿 特撰 兵庫 (Kuromatsu hakushika, Hyogo) ¥699
65. 大七 純米生もと 福島 (Daishuchi, Fukushima) ... ¥918

Cold Sake (250ml) 冷酒

66. 浦霞 純米生一本 宮城 (Urakasumi, Miyagi) ... ¥1296
67. 大山 特別純米 山形 (Ooyama, Yamagata) ¥1296
68. 黒松白鹿 特別純米山田錦 兵庫
(Kuromatsu hakushika, Hyogo) ¥1404
69. 船中八策 純米辛口 高知 (Senchu hassaku, Kochi) ¥1512

◆白鹿より蔵出しの生酒です。つなハラベルで！
(Hakushika, Pure Sake freshly from the brewery,
Tsunahachi Label)

70. 蔵出し生酒 (300ml)
(Pure Sake freshly from the brewery) ¥1404
シャンパーニュ&スパークリングワイン
(Champagne & Sparkling Wine)
キュヴェ・ヴァルド (イタリア)
(Cuvee Valdo (Italy))
71. グラス (Glass) ¥648
72. ボトル (Bottle) ¥3456
ランソン・ブリュット (Lanson Brut)
73. ハーフボトル (Half Bottle) ¥6480
74. ボトル (Bottle) ¥12960

White Wine 白ワイン

- ヴァインリーダー・グリュナー・フェルトリナー
(オーストリア)
(Weinrieder Gruner Veltliner (Austria))
グリュナー・フェルトリナー100%
(Grüner Veltliner 100%)
75. グラス (Glass) ¥950
76. キャラフェ (Carafe) ¥2700
77. ボトル (Bottle) ¥5238
グラン・マレノン (コート・デュ・ローヌ)
(Grand Marrenon (Côtes du Rhône))
グルナッシュブラン45% (Grenache Blanc 45%)

- ヴェルメンティーノ45% (Vermentino 45%)
クレレット、ルーサンヌ、マルサンヌ10%
(Clairette, Roussanne, Marsanne 10%)
78. グラス (Glass) ¥1080
79. キャラフェ (Carafe) ¥3240
80. ボトル (Bottle) ¥6480
フレデリック・ブルゴーニュ・シャルドネ(ブルゴーニュ)
(Bourgogne Chardonnay (Bourgogne))
シャルドネ100% (Chardonnay 100%)
81. ボトル (Bottle) ¥6696

Red Wine 赤ワイン

- イビー・ブラウフランキッシュ (オーストリア)
(Iby Blaufrankisch (Austria))
ブラウフランキッシュ100% (Blaufrankisch 100%)
82. グラス (Glass) ¥972
83. キャラフェ (Carafe) ¥2808
84. ボトル (Bottle) ¥5400
グラン・マレン (コート・デュ・ローヌ)
(Grand Marrenon (Côtes du Rhône))
シラー70% グルナッシュ30% (Syrah 70% Grenache 30%)
85. グラス (Glass) ¥1080
86. キャラフェ (Carafe) ¥3240
87. ボトル (Bottle) ¥6480
フレデリック・ブルゴーニュ・ピノ・ノワール(ブルゴーニュ)
(Bourgogne Pinot Noir (Bourgogne))
ピノ・ノワール100% (Pinot Noir 100%)
88. ボトル (Bottle) ¥6696
※グラス120ml (Glass 120%)
キャラフェ375ml (Carafe)
ボトル750ml (Bottle 750%)

Shochu 本格焼酎

- メロー小鶴 鹿児島(米) (Mellow Kozuru, Kagoshima (Rice))
89. 180ml ¥2160
90. 700ml ¥8208
吉四六 大分 (麦) (Kicchomu, Oita (Barley))
91. グラス (Glass) ¥864

92. 銚子 (Choshi) ¥2376
93. ボトル (Bottle) ¥5400
からり芋 鹿児島(芋) (Karari imo, Kagoshima (Potato))
94. グラス (Glass) ¥756
95. ボトル (Bottle) ¥4860
碧い海 鹿児島(黒糖) (Aoi Umi, Kagoshima (Brown Sugar))
96. グラス (Glass) ¥648
97. 銚子 (Choshi) ¥1944
98. ボトル (Bottle) ¥4104











Soft drink (¥423)

- ソフトドリンク
99. マンダリンオレンジジュース (Mandarin Orange Juice)
100. グレープフルーツジュース (Grape Fruit Juice)
101. クランベリージュース (Cranberry Juice)
102. ジンジャーエール (Ginger Ale)
103. フレッシュレモネード (Fresh Lemonaid)
104. コーラ (Coke)
105. ウーロン茶 (Oolong Tea)
106. 黒ウーロン茶 (Black Oolong Tea)
107. ミネラルウォーター (Mineral Water)
108. ペリエ (Perrier)


<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

 Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour
 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力: 

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO

Shinjuku Tempura Tsunahachi