



天ぷら之ん 

TEMPURA-EN



作り置きなしで、
揚げたてのみを提供する天ぷら専門店

香港人氣關西風天婦羅專門店

Each carefully designed dish is made-to-order, ensuring an incomparable crispness of tempuras that highlight Japan's seasonal vegetables and seafood. The menu assortment is brought together by the unique batter that is an original recipe that is universal across the Tempura-EN stores.

每件天婦羅均採用自家特製炸漿，以匠心新鮮即叫即炸，以確保每件天婦羅都是無可比擬的香脆口感。除了多款嚴選時令海產及蔬菜，亦提供嶄新的天婦羅食材及配搭，務求為世界各地的顧客帶來正宗而非一般的日本天婦羅。

日本から仕入れる特製の天ぷら粉を使用し、注文が入ってから一つ一つ丁寧に揚げ、一番おいしい揚げたての状態で提供します。旬の魚介やお野菜を豊富に取り揃え、定番から創作まで本格的かつ独創的な天ぷらを世界中のお客様へお届けしています。

【分店地址】

【沙田】新城市廣場第一期 1樓 159號舖

Shop No. 159, Level 1, New Town Plaza I, Sha Tin Centre Street, Shatin

【旺角】新世紀廣場 3樓 352號舖

Shop No. 352, Level 3, MOKO, 193 Prince Edward Road West, Mong Kok

自慢の御膳 GOZEN

旬の食材の組み合わせで、贅沢なお食事をご堪能くださいませ！



+\$10 天婦羅定食白飯轉稲庭烏冬或蕎麥麵(熱/冷)

Tempura Set Rice change to Inaniwa Udon / Soba (Hot or Cold). セットのご飯は、稲庭うどんもしくは石挽そば(温/冷)に変更できます。



炙りサーモンと 天ぷらセット

Aburi Salmon & Tempura Set

炙焼三文魚・天婦羅御膳套餐

   \$128

Aburi Salmon, Tempura Platter, Appetizer & Salad

炙焼三文魚、雜錦天婦羅、前菜及沙律

鰻と 天ぷらセット

Unagi & Tempura Set

鰻魚・天婦羅御膳套餐

   \$128

Unagi, Tempura Platter, Appetizer & Salad

蒲焼鰻魚、雜錦天婦羅、前菜及沙律



鯖と 天ぷらセット

Saba & Tempura Set

鯖魚・天婦羅御膳套餐

   \$128

Grilled Saba, Tempura Platter, Appetizer & Salad

焼鯖魚、雜錦天婦羅、前菜及沙律



All sets comes with assorted tempura, corn, cherry tomato and edamame, salad, miso soup and rice.

所有套餐附有：雜錦天婦羅、粟米、枝豆、車厘茄、沙律、味噌湯及白飯

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。

沖縄美ら島あぐーハンバーグ



大人気

上質で極上な肉汁、肉肉しい食感も！

沖縄県あぐー豚ハンバーグと 日本産卵天ぷら丼& 天ぷら盛り定食

Okinawa Agu Pork Hamburg Steak with
Japanese Egg Tempura Donburi &
Tempura Platter Set

沖縄阿古猪漢堡日本蛋天婦羅丼 配 雜錦天婦羅定食  \$118



Okinawa Agu Pork Hamburg Steak, Eggplant, Pumpkin, Lotus Root, French Beans, Japanese Egg

阿古猪漢堡扒、茄子、南瓜、蓮藕、法國邊豆、日本雞蛋

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



店長のこだわり



天ぷら

天婦羅
TEMPURA

Tempura-EN匠心獨家研製的薄透麵糊，口感著重輕盈酥脆、毫不油膩，完美呈現四季食材的原汁原味。佐以本店特調淡口高湯醬汁，讓蔬菜的甘美與海鮮的鮮味達到極致平衡，每一口都是高雅的關西風味。

天ぷらえんの、丁寧に揚げられた透明感のあるころもは、油っぽさを感じさせず、軽くサクサクとした食感で、旬の食材本来の味を引き立てます。特製ブレンドのマイルドな天つゆに絡めれば、野菜の甘みと魚介の旨みが絶妙なバランスで調和し、一口ごとに上品な関西の味をお楽しみいただけます。

蕎麦

蕎麦麵
SOBA

麵條以江戸傳統技法製成，獨家研製出香氣與彈性兼具的味覺盛宴。入口喉韻滑順、麵體彈牙，配上獨家高湯麵汁，瞬間釋放蕎麥的甘甜及鮮味。

江戸時代の傳統製法を駆使し、香りと弾力を兼ね備えた、他に類を見ない味わい深い麵。なめらかでコシのある麵は、そば本来の甘みと旨みが凝縮された特製つゆと絶妙にマッチします。



うどん

烏冬
UDON

稻庭烏冬是日本歷經三百年的皇室貢品，Tempura-EN採用秋田傳統「手鉤」技法，獨家研製出如絲綢般滑順的稻庭烏冬。麵體透過反覆揉捏與熟成，造就細扁而勁道的獨特口感，同時帶來小麥本來的清香，鮮味層次豐富。

天ぷらえんでは、300年以上もの間、皇室に献上されてきた稲庭うどんを、秋田の傳統製法「手打ち」を守りながら、なめらかな稲庭うどんを作り上げています。生地を何度も揉み込み、熟成させることで、独特の食感を実現。小麦本来の香りと、芳醇な旨味が際立ちます。





天丼とそば定食

Tempura-EN Tendon & Soba Set

天井蕎麥麵定食

天井×ざるそばで
満腹度100%!

🍜🍣 \$148

Tiger Prawn, Squid, Kisu Fish, Hokkaido Maitake, Eggplant, Pumpkin, French Bean, Japanese Egg

虎蝦、魷魚、鱈魚、北海道舞茸菇、茄子、南瓜、法國邊豆、日本雞蛋



天盛りと和牛稻庭うどん定食

Tempura Platter & Wagyu Inaniwa Udon Set

和牛稻庭烏冬天婦羅定食 (附甜品)

🍜🍣 \$168

Tiger Prawn, Squid, Hokkaido Maitake, Eggplant, Pumpkin, French Bean

虎蝦、魷魚、北海道舞茸菇、茄子、南瓜、法國邊豆

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。

丼物 DONBURI

ボリューム満点！天ぷらに負けず劣らずの丼をどうぞ！



旨味たっぷり、滋養強壮にも！

鰻入りえん天重

Grilled Eel (Unagi) & Tempura Rice Box

焼鰻魚配天婦羅天重



 \$ 148

Eel (Unagi), Tiger Prawns, Squid, Eggplant, French Bean, Eggplant, Lotus Root

鰻魚、虎蝦、魷魚、茄子、法國邊豆、蓮藕



※小心細刺
Beware of fish-bone

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



特選天丼

Tempura-EN Special Tendon 特選天丼

海老・あなご・キスなどの
天ぷらを贅沢に

🍲🍱 \$168

Tiger Prawns (3pcs), Kisu Fish, Conger Eel (Anago) *half portion, Squid, Hokkaido Maitake, Eggplant, Pumpkin, French Bean, Japanese Egg 虎蝦(3隻)、鱈魚、海鰻 ※半條、魷魚、北海道舞茸菇、茄子、南瓜、法國邊豆、日本雞蛋



天丼定食

Tendon Set 天丼定食

🍲🍱 \$120

Tiger Prawns (2pcs), Kisu Fish, Chicken Fillet, Hokkaido Maitake, Eggplant, Pumpkin, French Bean, Japanese Egg 虎蝦(2隻)、鱈魚、雞胸、北海道舞茸菇、茄子、南瓜、法國邊豆、日本雞蛋

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。

天盛り定食 TEMPURA SET



+\$10

天婦羅定食白飯轉稻庭烏冬或蕎麥麵(熱/冷)

Tempura Set Rice change to Inaniwa Udon / Soba (Hot or Cold). セットのご飯は、稲庭うどんもしくは石挽そば(温/冷)に変更できます。



魚、エビ、野菜がバランスよく味わえる王道盛り合わせ

穴子と魚介の天ぷら定食

Conger Eel (Anago) & Seafood Tempura Set

海鰻海鮮天婦羅定食



\$138

Conger Eel*half portion, Squid, Kisu Fish, Tiger Prawn, Eggplant, Hokkaido Maitake, Pumpkin, French Bean

海鰻 ※半條、魷魚、鱈魚、虎蝦、茄子、北海道舞茸菇、南瓜、法國邊豆

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



海老と野菜 の天ぷら定食

Tiger Prawns & Vegetable
Tempura Set

虎蝦野菜天婦羅定食

🍛🍜🍲 \$118

Tiger Prawns (3pcs), Eggplant, Hokkaido Maitake,
Pumpkin, French Bean, Lotus Root

虎蝦(3隻)、茄子、北海道舞茸、南瓜、
法國邊豆、蓮藕

鶏ささみ の天ぷら定食

Chicken Tempura Set

雞肉天婦羅定食

🍛🍜🍲 \$100

Chicken Fillets (2pcs), Broccolini, Hokkaido Maitake,
Pumpkin, French Bean

雞胸(2件)、西蘭花苗、北海道舞茸、
南瓜、法國邊豆



野菜づくり の天ぷら定食

Vegetable Tempura Set

野菜天婦羅定食

🍛🍜🍲 \$90

Pumpkin, Eggplant, Broccolini, Hokkaido Maitake,
Asparagus, Lotus Root, French Bean
(Served with Matcha, Curry and Yukari Salt)

南瓜、茄子、西蘭花苗、北海道舞茸、蘆筍、
蓮藕、法國邊豆 (配 抹茶、咖哩及紫蘇鹽)

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。

本店のおすすめ

Restaurant Recommendation

旨さ満点の天ぷらを存分に楽しめる盛り合わせ！



揚げたての天ぷらに、当店自慢の逸品たちを集めた人気No.1弁当

至福の天ぷら弁当

Executive Tempura Bento

至福天婦羅便當



 \$ 198

Tiger Prawn, Kisu Fish, Squid, Chicken Fillet, Asparagus, Hokkaido Maitake, 3 kinds Sashimi (Salmon, Tuna, Scallop), Salad and Appetizer of the day

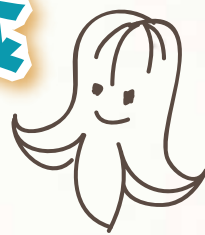
虎蝦、鱈魚、魷魚、雞胸、蘆筍、北海道舞茸菇、刺身3款(吞拿魚赤身、三文魚、帶子)、沙律及前菜

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。

扭蛋童樂餐

Capsule Toy Kids Meal
ハッピーおこさまメニュー



12歲以上顧客需付\$20附加費 \$20 surcharge applies to kids above 12

天婦羅小蝦配燉牛肉汁飯、小螃蟹香腸、時令水果、
烔蛋(半隻)、配菜及泡芙

Mini Shrimp Tempura Rice with Beef Stew Sauce, Sausage, Fresh Fruits,
Boiled Egg(half), Vegetables and Cream Puff

※ 配原味可爾必思1杯 Served with Original Calpis

\$98

每位12歲或以下兒童可點一份兒童餐。12歲以上顧客需付\$20附加費。
One Order per head for kids under 12. \$20 surcharge applies to kids above 12. 12歲未満のお子様は1人につき1回注文可能、12歳以上のお子様にはHKD20の追加料金が適用されます。

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



旨味たっぷり、滋養強壮にも！

特上うな丼

Premium Eel Donburi

特上鰻魚丼

 \$ 128



※小心細刺
Beware of fish-bone

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。
All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



サーモン漬けと玉子丼

Marinated Salmon with Egg Tempura Donburi

醬漬三文魚伴天婦羅雞蛋丼

🍲🍤 \$120



豚角煮と玉子丼

Pork Kakuri (Braised Pork Belly) with Egg Tempura Donburi

豚角煮伴天婦羅雞蛋丼

🍲🍤 \$110

天ぷら単品 TEMPURA

ご注文を受けてから揚げる、サクッと熱々天ぷらの数々



ニ色鰻の天ぷら サクふわの新食感

Two kinds Eel Tempura

ニ色鰻魚天婦羅

\$98



アスパラベーコン

Asparagus and Bacon

蘆筍煙肉

\$50



海苔巻き明太子

Mentai Seaweed

海苔明太子

\$70



日本産卵天ぷら

Japanese Egg Tempura

日本雞蛋

\$20

ジャンボ蟹棒の天ぷら

Jumbo Crab Stick Tempura

珍寶蟹棒天婦羅

\$38

日本産さつまいも

Japanese Sweet Potato

日本蕃薯

\$14

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



🍤 **海老** 定番人気天ぷら!
Tiger Prawn
虎蝦 \$24

🍤 **穴子** ※半身 Half portion
Conger Eel (Anago)
海鰻 ※半條 \$40

🍤 **牡蠣** プリッと食感
Oyster
生蠔 \$32

鶏ささみ
Chicken Fillet
雞胸 \$47

帆立
Scallop
帶子 \$47

イカ
Squid
魷魚 \$19

キス
Kisu Fish
鱈魚 \$24

🍤 **オススメ** Tempura-EN's Recommendations

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。
All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



野菜と海老のかき揚げ

Prawns and Mixed Vegetable Kakiage

野菜蝦什錦天婦羅

※ 製作需時 \$50



コーンと枝豆のかき揚げ

Sweet Corn and Edamame Kakiage

粟米枝豆什錦天婦羅

※ 製作需時 \$38



コーンと野菜のかき揚げ

Sweet Corn and Mixed Vegetable Kakiage

粟米野菜什錦天婦羅

※ 製作需時 \$34



アスパラ

Asparagus

蘆筍

\$ 30

れんこん

Lotus Root

蓮藕

\$ 20

北海道産舞茸

Hokkaido Maitake

北海道舞茸菇

\$ 27

ブロッコリー

Broccolini

西蘭花苗

\$ 30

スウィートコーン

Sweet Corn

甜粟米

\$ 20

フランス産インゲン

French Beans

法國邊豆

\$ 14

ナス

Eggplant

茄子

\$ 14

カボチャ

Pumpkin

南瓜

\$ 14

オススメ Tempura-EN's Recommendations

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。

刺身 SASHIMI

新鮮な海の幸を絶妙な厚さに切り、食材の風味と味わいを最大限に引き出す



箸休め、酒のお供にも最適！ザ・定番おつまみ

刺身三種盛り

(マグロ赤身・サーモン・ホタテ)

3 Kinds Sashimi Platter
(Tuna, Salmon, Scallop)

刺身3款盛合

(吞拿魚赤身、三文魚、帶子)

\$170

ホタテ刺身(6切)

Scallop Sashimi (6pcs)

帶子刺身(6片)

\$130

マグロ赤身刺身(5切)

Tuna Sashimi (5pcs)

吞拿魚赤身刺身(5片)

\$120

サーモン刺身(5切)

Salmon Sashimi (5pcs)

三文魚刺身(5片)

\$70

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。

單品

APPETIZERS, NOODLES, RICE & SOUP

さまざまな日本料理の独特な風味と食感を楽しむ



上品焼きで柔らかいサーモンを引き立てる

サーモンサラダ

Lightly Seared Salmon Salad

輕燒三文魚沙律

\$58



海の味をご堪能

海苔天ぷら海鮮タルタル

Seaweed Tempura with Seafood Tartare

紫菜天婦羅配海鮮他他

\$58



酸味と海の幸の風味が絶妙に調和

沖縄もずく

Okinawa Mozuku Seaweed

沖縄水雲醋物

\$38



塩味と枝豆の風味が絶妙で食欲をそそる

沖縄海塩えだまめ

Edamame served with Okinawan Sea Salt

沖縄海鹽枝豆

\$28

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



稲庭うどん (温/冷)

Inaniwa Udon (Hot or Cold)

稲庭烏冬(熱/冷)

\$ 48



石挽そば (温/冷)

Soba (Hot or Cold)

蕎麥麵(熱/冷)

\$ 48

味噌汁

Miso Soup

味噌湯

\$ 12

ライス

Rice

白飯

\$ 15

デザート

当店の人気デザートをお楽しみください。

DESSERT



紅はるか芋天ぷらの ほうじ茶アイス添え

Beniharuka Potato Tempura
with Hojicha Ice-cream

紅春香薯薯天婦羅配焙茶雪糕

\$ 40



本日のアイス/ 本日のシャーベット

Today's Ice Cream or
Today's Sherbet

是日雪糕/是日雪葩

\$ 30



ハイボール HIGHBALL

ウイスキー・ハイボール Glass \$42
Whiskey Highball 威士忌梳打

日本非常流行的酒精飲品。
有氣梳打加入濃郁威士忌，
口感清爽順滑。

Highball is a popular alcoholic drinks in Japan.
Refreshing soda with rich whiskey brings a fantastic taste.

ビール DRAFT BEER

ザ・プレミアム・モルツ (生) Glass \$48
The Premium Malt's Draught Beer
三得利頂級 生啤酒

日本酒 SAKE

橋野川清流 純米大吟醸 300ml \$168
Tatenokawa Seiryu Junmaidaiginjo
• Origin: Yamagata • Rice: Dewasansan • Alcohol: 14%

雪之茅舎 純米吟醸 300ml \$158
Yukinobousha Junmaiginjo
• Origin: Akita • Rice: Japanese Rice • Alcohol: 16%

果実酒 FRUIT WINE

尾瀬之雪 柚子檸檬酒 Glass \$38
Ozeno Yukidoki Yuzu Lemon Sake
• Origin: Gunma • Alcohol: 8%

瑞穂 梅美人 梅酒 Glass \$38
Mizuho Ume Bijin Plum Wine
• Origin: Okinawa • Alcohol: 13%

ソフトドリンク SOFT DRINK

マンゴーパッションソーダ Glass \$38
Passion Fruit & Mango Soda
熱情果芒果梳打

シークワサーソーダ Glass \$38
Okinawa Lime Soda
沖繩四季柑梳打

パイナップルソーダ Glass \$38
Pineapple Soda
菠蘿梳打

コーラ/コーラゼロ Glass \$28
Coke / Coke Zero
可口可樂/零系可口可樂

スプライト Glass \$28
Sprite
雪碧

いちごうーロン茶 (冷) Glass \$32
Strawberry Oolong Tea (Iced)
粒粒士多啤梨烏龍茶 (冷)

いちごうーロン茶 (熱) Glass \$28
Strawberry Oolong Tea (Hot)
粒粒士多啤梨烏龍茶 (熱)

マンゴーうーロン茶 (冷) Glass \$32
Mango Oolong Tea (Iced)
粒粒香芒烏龍茶 (冷)

マンゴーうーロン茶 (熱) Glass \$28
Mango Oolong Tea (Hot)
粒粒香芒烏龍茶 (熱)

うーロン茶 (冷/熱) Glass \$28
Oolong Tea (Iced / Hot)
烏龍茶 (冷/熱)

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



天ぷら之ん 

TEMPURA-EN