

鯨 DINING 天空

T E N - K Ū



鯨ダイニング「天空」(別館)

ディナーメニュー表

菖蒲（あやめ）

¥8,800 -

■先付け 干し海老と枝豆の搔き揚げ
壺岐牛柔ら煮南京二見焼き
地蛸の檸檬漬け

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀物 琴海産夏野菜の冷やし煮物

■鮓【貳】 旬魚三貫

■焼物 かますオクラとろろ焼き

■鮓【参】 旬魚三貫

■止め椀 細巻き、赤出汁

■デザート 自家製アイス、季節の果物

芍薬 (しゃくやく) ¥11,000 -

- 先付け 干し海老と枝豆の搔き揚げ
壱岐牛柔ら煮南京二見焼き
蓮芋いくら和え
地蛸の檸檬漬け
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壱】 旬魚三貫
- 椀物 琴海産夏野菜の冷やし煮物
(海老入り)
- 鮓【弐】 旬魚三貫
- 焼物 太刀魚紫蘇巻きフライ
- 鮓【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

牡丹 (ぼたん)

¥13,200 -

- 先付け 干し海老と枝豆の搔き揚げ
壺岐牛柔ら煮南京二見焼き
蓮芋雲丹和え
鯨轉り金山寺味噌和え
自家製唐墨
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 琴海産夏野菜の冷やし煮物
(海老入り)
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 焼 物 鮎筒焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

天空鮪会席 ¥16,500 - (※2名様以上)

- 先付け 干し海老と枝豆の搔き揚げ
壺岐牛柔ら煮南京二見焼き
蓮芋雲丹和え
鯨轉り金山寺味噌和え
自家製唐墨
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮪【壺】 旬魚三貫
- 煮物 琴海産夏野菜の冷やし煮物
(蒸し鮑入り)
- 鮪【貳】 旬魚三貫
- 焼物 鮎筒焼き
- 鮪【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

天空

¥22,000 - (※2名様以上)

- 先付け 干し海老と枝豆の搔き揚げ
壱岐牛柔らか煮南京二見焼き
蓮芋雲丹和え
鯨囀り金山寺味噌和え
自家製唐墨
ばちこ炙り
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壱】 旬魚三貫
- 煮物 鰻蒲焼き
- 鮓【弐】 旬魚三貫
- 焼物 鮑、バター焼き
- 鮓【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

※上記金額は、消費税・サービス料込となっております。仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

鯨 DINING  T E N - K Ū 天 空