

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 -

■ お凌ぎ 海鮮手毬 山葵 黄身醤油掛け

■ 先付け 壺岐牛袂紗焼き  
栗渋皮煮  
白身魚磯辺揚げ明太餡

■ お造り 旬魚三種盛り

■ 鮓【壺】 旬魚三貫

■ 椀物 荒汁

■ 鮓【貳】 旬魚三貫

■ 強肴 鱈味噌煮

■ 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。

# 芍薬 (しゃくやく) ¥11,000 -

- お凌ぎ 海鮮手毬 山葵 黄身醤油掛け
- 先付け 壱岐牛袷紗焼き  
栗渋皮煮 餅銀杏串雲丹焼き  
白身魚磯辺揚げ煎り唐墨
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壱】 旬魚三貫
- 椀物 荒汁
- 鮓【弐】 旬魚三貫
- 強肴 かますアーモンド焼き
- 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

# 牡丹 (ぼたん)

¥13,200 -

- お凌ぎ 海鮮手毬 山葵 黄身醤油掛け
- 先付け 自家製唐墨 栗渋皮煮  
餅銀杏串雲丹焼き  
白身魚磯辺揚げ蟹味噌添え  
鯨鱈りおろしポン酢和え
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 あら昆布蒸し
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 梶木腹ぼ照り焼き
- 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)

- お凌ぎ 海鮮手毬 山葵 黄身醤油掛け
- 先付け 自家製唐墨 栗渋皮煮  
餅銀杏串雲丹焼き  
白身魚磯辺揚げ蟹味噌添え  
鯨囀りおろしポン酢和え
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮪【壺】 旬魚三貫
- 煮物 伊勢海老具足煮
- 鮪【貳】 旬魚三貫
- 強肴 梶木腹ぼ照り焼き
- 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)

- お凌ぎ 海鮮手毬 山葵 黄身醬油掛け
- 先付け 自家製唐墨 栗渋皮煮  
餅銀杏串雲丹焼き  
白身魚磯辺揚げ蟹味噌添え  
鯨囀りおろしポン酢和え  
ばちこ炙り
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 煮物 伊勢海老具足煮
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 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