

鯨 DINING  T E N - K Ū
天 空



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 暖かい蕪のスープ 煎り唐墨

■先付け 黒豆蜜煮
茶振り海鼠
菜の花寒竹おろし和え
壺岐牛柔らか煮

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀物 長崎産河豚白子玉地蒸し

■鮓【貳】 旬魚三貫

■強肴 鰯照焼き南京クリーム焼き

■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。

芍薬 (しゃくやく) ¥11,000 -

- お凌ぎ 暖かい蕪のスープ 煎り唐墨
- 先付け 黒豆蜜煮
茶振り海鼠
鯛寒竹梅肉焼き
壺岐牛柔らか煮
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 長崎産河豚白子玉地蒸し
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 鰯照焼き 鮫肝焼き
- 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 暖かい蕪のスープ 煎り唐墨
- 先付け 黒豆蜜煮 茶振り海鼠
鯛寒竹蟹味噌焼き
鯨の轉り卸しポン酢
自家製唐墨
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 長崎産河豚白子玉地蒸し
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強肴 甘鯛若狭鮫肝焼き
- 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

天空鮨会席 ¥16,500 - (※2名様以上)

- お凌ぎ 暖かい蕪のスープ 煎り唐墨
- 先付け 黒豆蜜煮 茶振り海鼠
鯛寒竹蟹味噌焼き
鯨の囀り卸しポン酢
自家製唐墨
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮨【壺】 旬魚三貫
- 煮物 伊勢海老具足煮
- 鮨【貳】 旬魚三貫
- 強肴 甘鯛若狭鮫肝焼き
- 鮨【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 暖かい蕪のスープ 煎り唐墨
- 先付け 黒豆蜜煮 茶振り海鼠
鯛寒竹蟹味噌焼き
鯨の囀り卸しポン酢
自家製唐墨 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 鮑のバター焼き
- 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

鯨 DINING 天空 T E N - K Ū