

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 玉蜀黍の白和え
飯蛸柔ら煮
蓮芋子持ち和え
- お造り 旬魚三種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 すっぽん玉地蒸し 鱈甲飴
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 焼物 かます若狭とまと味噌焼き
- 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

※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 -

- 先付け 玉蜀黍の白和え
飯蛸柔ら煮
蓮芋浸しイクラ添え
しらす土佐酢おろし掛け
敷き西海とまと
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 すっぽん玉地蒸し 鼈甲餡
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 焼物 いさき煮物 時雨煮
- 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

※ 仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

- 先付け 鯨鱒りおろし和え
飯蛸柔ら煮
蓮芋浸し蟹味噌添え
玉蜀黍の白和え
自家製唐墨
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 すっぽん玉地蒸し 鱈甲飴
- 鮓【式】 旬魚三貫
- 焼物 甘鯛百合根二見アーモンド焼
- 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 鯨囀りおろし和え
飯蛸柔ら煮
蓮芋浸し蟹味噌添え
玉蜀黍の白和え
自家製唐墨
- 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
- 焼物 甘鯛百合根二見アーモンド焼
- 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

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

天空 ¥22,000 - (2名様以上)

- 先付け 鯨膾りおろし和え
飯蛸柔ら煮
蓮芋浸し蟹味噌添え
玉蜀黍の白和え
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【弍】 旬魚三貫
- 焼物 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

※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