

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）

¥9,500-

- お凌ぎ 梅粥
- 先付け 柿と茸胡麻酢掛け
水鳥賊と木耳鯛腸和え
鴨口ース煮
- お造り 旬魚三種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀物 鱧吸い
- 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

※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)

¥12,000-

- お凌ぎ 梅粥
- 先付け 柿と茸胡麻酢掛け
水鳥賊と木耳鯛腸和え
鴨ロース煮
鱸とろろ焼き
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 鱧松茸吸い
- 鮓【貳】 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

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

牡丹 (ぼたん)

¥14,200-

- お凌ぎ 梅粥
- 先付け 自家製唐墨
水鳥賊と木耳鯛腸和え
鴨ロース煮
鱈とろろ焼き
鯨轉り 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 鱧松茸吸い
- 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

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

天空鮭会席

¥18,000- (2名様以上)

- お凌ぎ 梅粥
- 先付け 自家製唐墨
水鳥賊と木耳鯛腸和え
鴨口ース煮
鱈とろろ焼き
鯨囀り おろしポン酢和え
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮭【壺】 旬魚三貫
- 椀物 伊勢海老具足煮
- 鮭【貳】 旬魚三貫
- 強肴 梶木腹ぼ照り焼き
- 鮭【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

¥24,000- (2名様以上)

- お凌ぎ 梅粥

- 先付け 自家製唐墨
水鳥賊と木耳鯛腸和え
鴨ロース煮
鱈とろろ焼き
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

- 鮎【壺】 旬魚三貫

- 椀 物 伊勢海老具足煮

- 鮎【弍】 旬魚三貫

- 強 肴 鮑のバター焼き

- 鮎【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 天空

T E N - K Ū